



---

## Éléments d'archéologie du bâti pour une histoire de la boucherie francilienne contemporaine (Val-de-Marne, Seine-Saint-Denis)

*Building archaeology elements for a history of a contemporary Île-de-France butcher's (Val-de-Marne, Seine-Saint-Denis)*

**Jean-Yves Dufour**

---



**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/racf/2180>  
ISSN : 1951-6207

**Éditeur**

Fédération pour l'édition de la Revue archéologique du centre de la France (FERACF)

**Référence électronique**

Jean-Yves Dufour, « Éléments d'archéologie du bâti pour une histoire de la boucherie francilienne contemporaine (Val-de-Marne, Seine-Saint-Denis) », *Revue archéologique du Centre de la France* [En ligne], Tome 53 | 2014, mis en ligne le 07 juillet 2015, consulté le 30 avril 2019. URL : <http://journals.openedition.org/racf/2180>

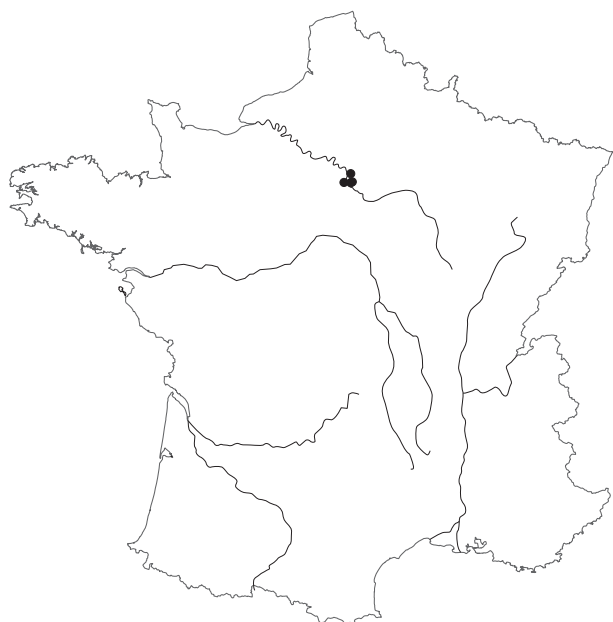
---



Les contenus de la *Revue archéologique du centre de la France* sont disponibles selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International.

Jean-Yves DUFOUR\*

---



## Éléments d'archéologie du bâti pour une histoire de la boucherie francilienne contemporaine (Val-de- Marne, Seine-Saint-Denis)

*BUILDING ARCHAEOLOGY ELEMENTS  
FOR A HISTORY OF A CONTEMPORARY  
ÎLE-DE-FRANCE BUTCHER'S (VAL-DE-  
MARNE, SEINE-SAINT-DENIS)*

**Mots-clés :** Ferme, boucherie, abattoir, architecture vernaculaire, banlieue, artisanat, alimentation.

**Keywords:** *Farm, butcher, abattoir, vernacular architecture, suburb.*

**Résumé :** Les relevés des bâtis effectués dans deux fermes franciliennes et dans deux boucheries villageoises nous plongent au cœur de l'histoire de la boucherie francilienne contemporaine. Pour répondre à la demande toujours croissante en viande, de la population de Paris et de sa banlieue, les établissements agricoles observés à Sucy-en-Brie et La Queue-en-Brie, transforment leurs bâtiments traditionnels en lieux d'élevage bovin intensif. Ces animaux étaient abattus à Paris, ou dans des " tueries " villageoises.

À Orly, une vaste étable, un poulailler, une tuerie, un fondoir et des greniers sont répartis autour de la cour d'un boucher de village. Le travail d'archives nous informe de la présence d'un atelier patronal de boucherie au moins depuis le début du XIX<sup>e</sup> s.

À Neuilly-sur-Marne, le boucher a fermé boutique en laissant tous ses instruments sur place. En arrière de son échoppe et de sa maison de ville, l'étude du bâti a révélé une tuerie, une chambre froide, une glacière, une remise et un lieu de stabulation articulés autour d'une courette. L'étude archivistique révèle également une activité de boucherie continue depuis le début du XIX<sup>e</sup> s.

Non contraintes à la division du travail observée à Paris *intra muros* au XIX<sup>e</sup> s., ces boucheries de banlieue fossilisent peut-être des techniques de travail anciennes.

Leur étude doit nous aider à mieux distinguer les lieux de boucherie parmi nos vestiges médiévaux.

---

\*Inrap Centre-Île-de-France, UMR 7041, équipe Archéologies environnementales.

**Abstract:**

*The surveys carried out in two Ile-de-France farms and two village butchers plunge us into the heart of the history of contemporary Ile-de-France butcher. To meet the ever increasing demand for meat, the population of Paris and its suburbs, agricultural establishments observed at Sucy-en-Brie and La Queue-en-Brie, transformed their traditional buildings into intensive cattle breeding places. These animals were slaughtered in Paris, or in village 'slaughter houses'.*

*At Orly, a large barn, a chicken coop, a slaughter house, a rendering plant and attics are spread around the courtyard of a village butcher. The archival work informs us of the presence of a butcher's shop at least since the early nineteenth century.*

*In Neuilly-sur-Marne, the butcher's shop has closed, leaving all its instruments on site. Behind his shop and his town house, the construction study revealed a slaughter house, a cold room, a cooler, a shed and a place for stabling spread around a courtyard. The archival study also reveals continuous slaughter activity from the beginning of the nineteenth century. Not constrained by the division of labour observed in central Paris in the nineteenth century, these suburban butchers may have preserved old work techniques.*

*Their study should help us to better distinguish the slaughter places among our medieval remains.*

**INTRODUCTION****1. DEUX FERMES BRIARDES MARQUÉES PAR L'ÉLEVAGE BOVIN**

- 1.1. Une petite ferme à La Queue-en-Brie (Val-de-Marne)
- 1.2. La ferme Coat à Sucy-en-Brie (Val-de-Marne)

**2. LA BOUCHERIE DE LA RUE LOUIS BONIN À ORLY**

- 2.1. La maison
- 2.2. Les bâtiments d'exploitation

**3. LA BOUCHERIE DU 74 DE LA RUE THÉOPHILE GAUBERT À NEUILLY-SUR-MARNE**

- 3.1. La maison
- 3.2. La boutique
- 3.3. Les bâtiments utilitaires de la boucherie
- 3.4. Les données archivistiques sur la boucherie à Neuilly-sur-Marne

**4. MISE EN PERSPECTIVE DE CES ÉLÉMENTS AVEC L'HISTOIRE DE LA BOUCHERIE PARISIENNE****CONCLUSION****■ BIBLIOGRAPHIE****INTRODUCTION**

La maison traditionnelle est très mal connue en l'Île-de-France. Les deux grandes enquêtes nationales menées sur le sujet présentent peu de données.

*L'Enquête sur les conditions de l'habitation en France*, réalisée au XIX<sup>e</sup> s. et publiée sous la direction d'Alfred de Foville, ne présente que trois maisons-types de la Brie champenoise. De plus les enquêteurs tendent à mettre en évidence la présence de la modernité dans les campagnes françaises, aussi le choix fait de ces maisons n'est pas forcément représentatif.

La vaste enquête d'architecture rurale entreprise de 1942 à 1945 par le Musée des Arts et Traditions Populaires présente les relevés de seulement dix exploitations franciliennes ; parmi celles-ci, on compte quatre grandes fermes, deux moulins, une maison troglodyte, une maison vigneronne et deux petites exploitations briardes. Aussi, dans la région française la plus riche en aménagements et en chantiers de fouille, tout reste à faire sur la maison artisanale ou bourgeoise.

Le maigre inventaire présenté s'est peu enrichi, même si des plans ont ponctuellement été publiés par des historiens, des croquis de façade par des architectes ou des recueils de clichés par des photographes. On le comprend, la maison vernaculaire francilienne est en train de disparaître sans avoir été reconnue. À notre connaissance, aucune maison francilienne de boulanger, ou de maréchal-ferrant, par exemple, n'est connue par une publication.



Fig. 1 : Localisation des sites étudiés (© Inrap).



Si les données concernant l'activité de découpe bouchère proviennent traditionnellement des travaux des archéozoologues sur les ossements retrouvés en fouille, force est de constater qu'on ignore la configuration d'un atelier de boucherie. Comment reconnaître l'emplacement d'une boucherie, si les ossements sont proprement revendus ou évacués par le boucher, et ne signalent donc *a priori* pas le lieu de travail de l'artisan boucher ?

Nous réunissons dans cet article les données issues de quatre maisons villageoises, étudiées lors de phases sondages préalables à leur démolition et lotissement. Ces interventions se sont échelonnées entre 2003 et 2011. Le seul lien entre ces quatre sites est fait par les informations qu'ils nous livrent sur l'évolution de la boucherie francilienne contemporaine. Les petites fermes observées à Sucy-en-Brie et La Queue-en-Brie, communes implantées en limite nord-ouest du vaste plateau briard, font une place croissante à l'élevage au cours des XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> s. Deux autres maisons villageoises franciliennes, étudiées à Orly et Neuilly-sur-Marne, sont des ateliers patronaux, complets ou presque, à vocation de boucherie (Fig. 1).

À quoi ressemble la maison d'un boucher de village francilien ?

Nos méthodes sont celles de l'archéologie de sauvetage :

- relevé, description et interprétation des bâtiments avant leur démolition dans un laps de temps très court (2 à 5 jours) ;
- enquête orale quand les derniers exploitants sont disponibles<sup>1</sup> ;
- travail d'archives<sup>2</sup> et de documentation, etc.

1. Les opérations décrites dans cet article sont avant tout des opérations de sondages archéologiques : c'est-à-dire que l'essentiel de notre temps est consacré à ouvrir des tranchées dans le sol, pour y repérer et y qualifier des vestiges anciens.

L'étude des bâtiments avant démolition se fait souvent, grâce à 2, 3 ou 5 jours supplémentaires accordés par notre employeur. Tant que possible, nous tentons de recueillir les témoignages des anciens occupants, encore faut-il qu'ils soient encore vivants, habitent toujours l'Île-de-France, et soient disponibles pendant la courte phase chantier, ou pendant les quelques semaines qui suivent notre passage sur le site.

2. La consultation de tous les plans anciens disponibles est systématique. Aucun dépouillement d'archives sérieux ne peut être entrepris pendant les phases sondages menées sur ces petites opérations. Seul le recours à des chercheurs bénévoles peut être envisagé. Dans les exemples utilisés pour cet article, la bou-

Nous présentons successivement les petites fermes de Sucy-en-Brie et La Queue-en-Brie, toutes deux fortement marquées par l'évolution accélérée de l'élevage à l'époque contemporaine.

La boucherie de la rue Louis Bonin à Orly, puis celle de la rue Théophile Gaubert à Neuilly-sur-Marne sont ensuite étudiées.

Ces quatre lieux sont finalement en perspective avec l'histoire plus large de la boucherie parisienne.

Les résultats présentés sont avant tout descriptifs d'une architecture à la fois vernaculaire et professionnelle, toute orientée vers la boucherie francilienne et son histoire. Pas de tessons ni d'ossements, mais une démarche ethno-archéologique qui nous semble nécessaire, pour apprendre à reconnaître les lieux d'une boucherie parmi des vestiges plus anciens.

En publiant en ligne les résultats de ces enquêtes, nous souhaitons encourager le développement de ce type de démarche, applicable à tout type de bâtiment.

## 1. DEUX FERMES BRIARDES MARQUÉES PAR L'ÉLEVAGE BOVIN

### 1.1. Une petite ferme à La Queue-en-Brie (Val-de-Marne)

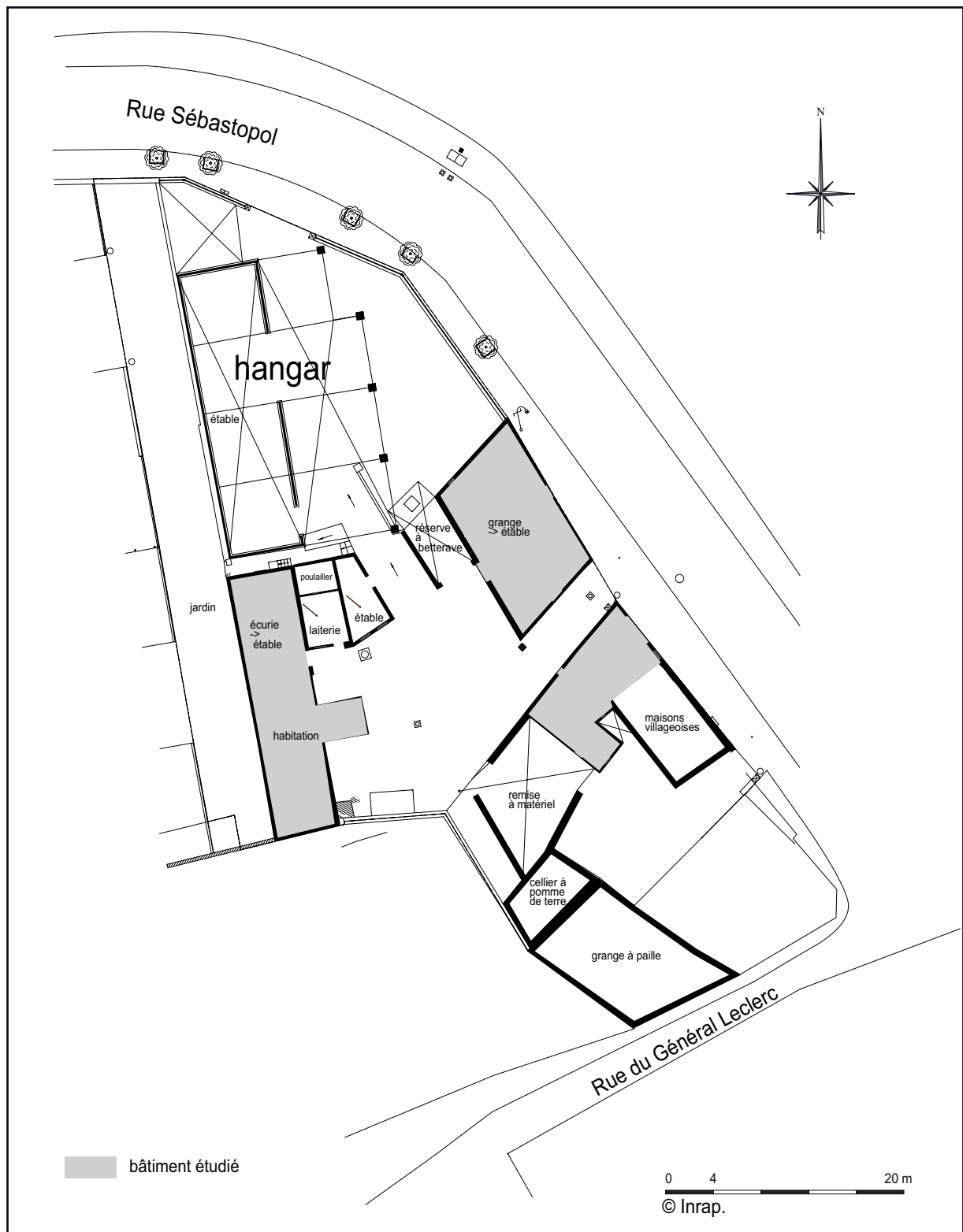
La Queue-en-Brie est une commune localisée en limite est du Val-de-Marne. Un diagnostic archéologique réalisé en 2009 au 7 de la rue Sébastopol a permis d'observer, au sein du village, des maisons et une petite ferme de l'époque contemporaine construite selon les normes traditionnelles (Fig. 2).

Les premiers bâtiments de la ferme apparaissent sur les plans cadastraux de 1839. La maison du fermier, ses écuries, la grange et autres bâtiments d'exploitation sont disposés autour d'une cour d'environ 240 m<sup>2</sup>, bordée au sud-est par des maisons villageoises.

– *La maison (Fig. 3)*

En fond de cour, face à l'entrée, la maison du propriétaire-exploitant est exposée plein est. Elle mesure 13 x 5,6 m hors œuvre. L'entrée, au centre de la

cherie d'Orly a bénéficié d'un travail d'archives effectué par Jean-Jacques Péru, Conservateur ; Mesdames Christiane Brenu, membre de l'association Donzélot et Françoise Lachassinne, Service Documentation-Archives de Neuilly-sur-Marne, ont effectué un travail d'archives sur la boucherie de Neuilly.



**Fig. 2 :** Plan de la ferme des Murets à La Queue-en-Brie (94), rez-de-chaussée, état final (© Inrap).  
Nb : l'ancienne grange à paille localisée au sud, n'est pas incluse dans le projet d'aménagement.

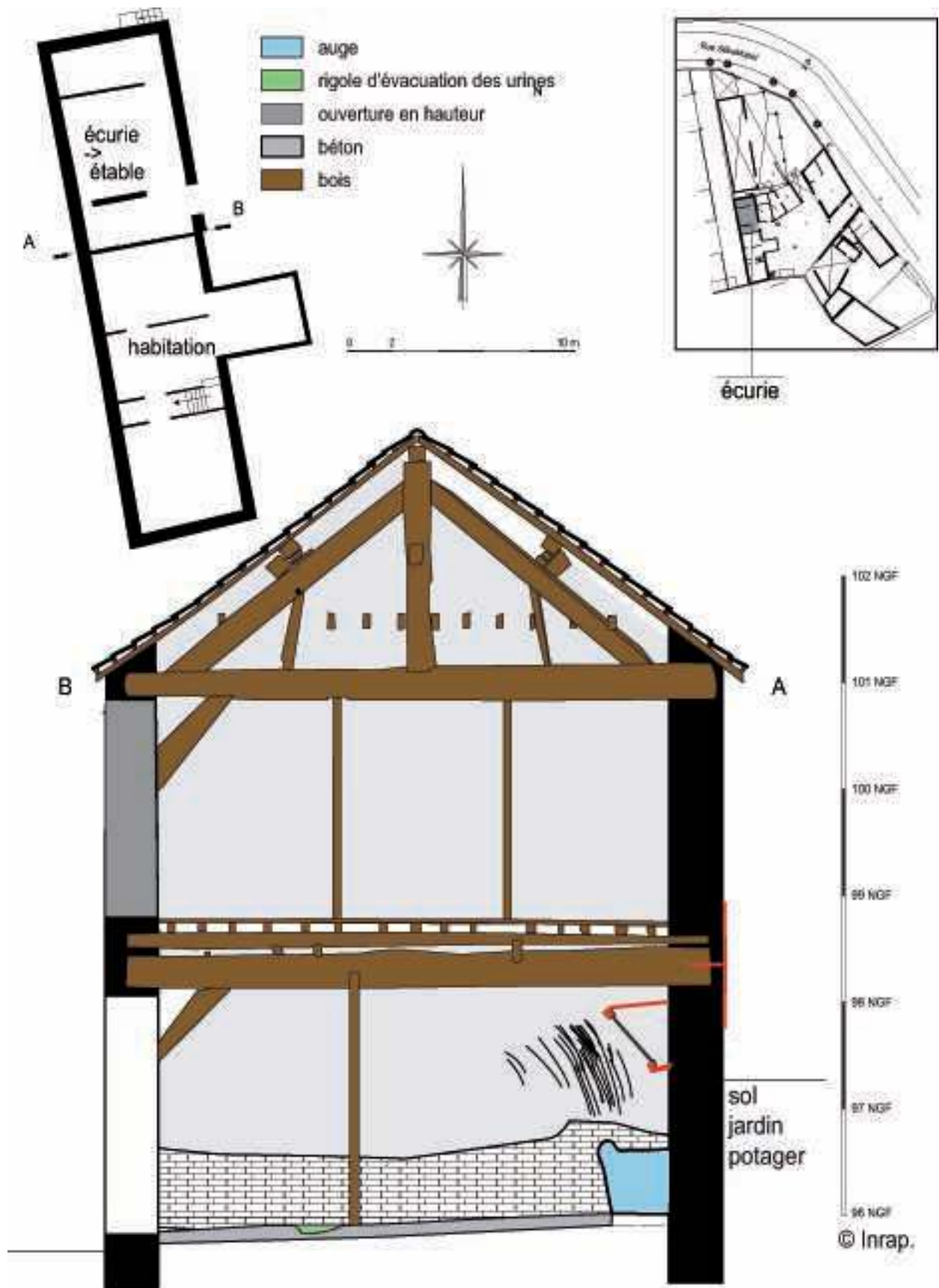


Fig. 3 : L'écurie du XIX<sup>e</sup> s. Plan au sol et coupe avec grenier (© Inrap).

maison, donne directement dans la cuisine de 13 m<sup>2</sup>. Une cloison sépare ce lieu de la salle à manger d'une quinzaine de mètres carrés. Le sol de cette dernière est revêtu de tomettes en terre cuite hexagonales de 17 cm de largeur.

À l'étage, on trouve deux chambres dotées de cheminées en marbre noir.

#### – L'écurie

Comme cela est classique dans maintes maisons paysannes depuis plusieurs siècles, l'écurie est construite dans le prolongement immédiat de l'habitation du maître.

Seule une cloison de briques sépare l'espace domestique des écuries. On y accède depuis la cour par une porte large d'1,25 m. La surface intérieure disponible est de 42 m<sup>2</sup>. Des auges maçonnées sont compartimentées irrégulièrement, rappelant que chaque bête a une ration qui lui est propre. Le train de culture de la ferme était composé d'une seule charrue. Un cheval était attelé en permanence à un tombereau. Des chevaux furent utilisés jusque dans le milieu de la décennie 1960 (témoignage 1).

L'écurie sert par la suite de logement pour des veaux et génisses, puis de logement pour porcs. Les traces de frottement des cornes sur les murs enduits de plâtre sont le seul signe de la présence de bovidés pendant des décennies. De l'utilisation finale comme toits à porcs résultent les traces de cloisonnement observées dans le plan des écuries.

#### – La grange (Fig. 4)

Face à l'habitation, la grange présente un plan en parallélogramme avec une surface intérieure utile de 96 m<sup>2</sup>.

La porte charretière de la grange est large de 3,6 m et haute de 4,25 m sous linteau de bois.

Deux portes supplémentaires apparemment présentes dès l'origine du bâtiment, permettaient l'accès à la grange directement depuis la rue, et depuis l'entrée de la ferme. Ces deux portes larges d'1,15 et 1,2 m correspondent plus à des portes pour bétail, qu'à de simples portes destinées aux hommes. La grange a-t-elle dès sa construction une fonction mixte, d'accueil du bétail et de stockage des gerbes ?

L'histoire locale mentionne la faiblesse de l'élevage au XIX<sup>e</sup> s. Un bâtiment mixte est-il le signe de cet élevage peu développé ?

Les observations de terrain montrent qu'au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> s. la grange est entièrement réaménagée pour servir principalement d'étable à bovins. La porte charretière est condamnée, réduite à une porte bétailière large d'1,75 m et haute de 2,35 m. Les deux portes latérales sont obturées. Un sol de béton rainuré de rigoles pour l'évacuation des purins, est coulé sur toute la superficie du bâtiment. Dix-sept mètres linéaires d'auges en béton permettent la stabulation de 17 vaches selon les normes agronomiques anciennes. Le dernier exploitant ayant connu l'étable occupée par 28 vaches laitières (témoignage 1), il faut concevoir une rotation pour accéder à la nourriture. À 3,2 m au-dessus du sol, un plancher composé pour partie de troncs et bois mi-ronds répond au terme régional de sinot. Accotée au mur ouest de l'étable, une aire de stockage pour betterave fourragère est construite dans les années 1950. L'aménagement de cette étable ne dispense pas de la nécessité d'une grange ; une deuxième grange (hors emprise de notre intervention) était disponible pour l'exploitation.

#### – Une activité agricole de plus en plus tournée vers l'élevage

Les sources historiques nous indiquent d'importantes modifications de l'agriculture régionale au XIX<sup>e</sup> s. À partir de 1850, la betterave remplace peu à peu la jachère dans l'assolement triennal : sa pulpe sert alors à l'engraissement des bœufs d'élevage. Cette modification est parallèle à la chute de l'élevage ovin en Île-de-France. Aucune trace de bergerie n'est d'ailleurs notée parmi les bâtiments de la ferme de La Queue-en-Brie.

L'élevage bovin briard résiste mieux. À partir de 1839 et aux dépens des producteurs du Vexin, la Brie prend même une part nouvelle dans l'approvisionnement de Paris en veau blanc (FANICA 2000). Ce commerce se développe tout au long du XIX<sup>e</sup> s. dans la Brie (DEREX 1980 : 283). Construite vers le milieu du XIX<sup>e</sup> s., la ferme observée est sans doute à son origine tournée vers une céréaliculture, traditionnelle en Île-de-France. La production est voiturée à Paris.

Le bâti de la ferme témoigne toutefois d'une évolution rapide adaptée à la demande du marché. Le fort développement de l'élevage bovin nécessite, au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> s., la transformation d'une grange en étable et la construction d'une laiterie, accolée à l'écurie. La ferme développe donc une spécialité d'élevage bovin dès cette époque. Le

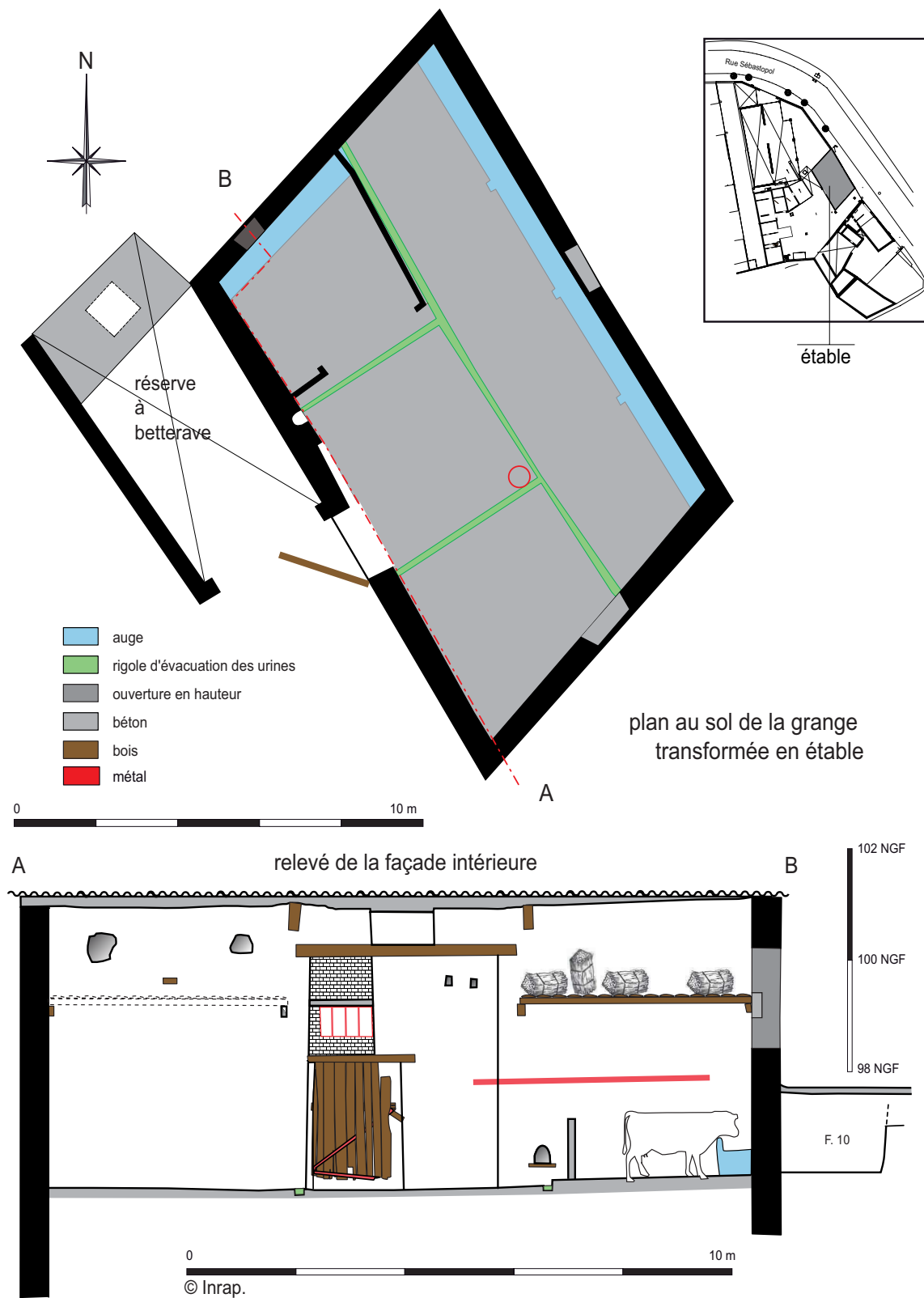


Fig. 4 : La grange de la ferme des Murets transformée en étable (© Inrap).



lait et le fromage de la Brie sont également des produits destinés au marché parisien.

La construction en 1962 du Centre hospitalier des Murets attire une importante population nouvelle dans la commune, et une demande renforcée en produits de boucherie.

L'élevage bovin devient très rentable à partir de cette période et entraîne en 1965 la construction d'un grand hangar métallique destiné à la stabulation nocturne de 20 à 25 bovins supplémentaires. L'exiguïté et la configuration de l'espace disponible dans la ferme influent largement sur les nouvelles constructions, au détriment des normes traditionnelles des bâtiments d'élevage.

Les transformations observables dans cette ferme témoignent de l'évolution de la place de l'élevage bovin en Île-de-France.

## 1.2. La ferme Coat à Sucy-en-Brie (Val-de-Marne)

La commune de Sucy-en-Brie est localisée dans la petite couronne de la banlieue parisienne, en limite nord-est du plateau briard, sur un coteau distant d'1,5 km d'un méandre de la Marne. La ferme Coat, située entre l'église et le château, est au cœur du bourg ancien. Elle vendait du lait frais jusque vers l'an 2000. La totalité des bâtiments (507 m<sup>2</sup>) répartis sur une petite parcelle (1 210 m<sup>2</sup>) a fait l'objet de relevés et d'observations archéologiques. Au début du XIX<sup>e</sup> s., la parcelle est occupée par une ferme à cour partiellement fermée. La dernière phase d'activité (au XX<sup>e</sup> s.) illustre l'accélération de l'élevage bovin en banlieue parisienne (Fig. 5).

Vers 1900, la ferme est composée d'une grange d'un volume de 650 m<sup>3</sup>, de toits à porcs, d'une cave résultant sans doute d'une ancienne maison vigneronne, d'un jardin et de six logements disposant chacun d'une pièce chauffée et d'une chambre rappelant les logements proposés à la fin du XIX<sup>e</sup> s. aux ménages d'ouvriers agricoles. En 1905, deux nouveaux bâtiments sont construits, une petite écurie et une remise. La ferme de toute petite taille conserve des activités traditionnelles nécessitant chevaux et main d'œuvre.

Vers le milieu du XX<sup>e</sup> s., la grange est transformée en étable double (auges, caniveaux d'évacuation pour le purin). Son sol est alors construit en béton. Son plafond est abaissé par l'installation d'un plancher à 3 m de hauteur depuis le sol, pour ménager un fenil. La vieille porcherie (contre le mur parcellaire sud) est décroissonnée et élargie (de 2,33 m à 7,3 m) pour être transformée en vacherie. Elle sert

de passage vers deux anciens logements transformés en une étable double également de 7,3 m de large par l'abattement de la cloison qui les sépare, l'élargissement de la porte d'accès à 1,2 m, l'installation d'auges et le démontage des cheminées. Un troisième logement attenant à la nouvelle étable est obturé et transformé en silo. Dans le quatrième et dernier logement du rez-de-chaussée, sacs et produits phytosanitaires sont entassés. Seuls deux logements subsistent à l'étage. Environ 60 bovins (bêtes d'embouche, veaux de lait et quelques vaches laitières) occupent la ferme par roulement, la petite écurie accueillant également de jeunes bovins. Une deuxième ferme située dans le centre ville de Sucy, ferme attenante à l'église, est également la propriété de la famille Coat ; cette deuxième ferme, non documentée, est transformée en laiterie (témoignage 2).

Selon notre enquête de 2003, auprès de la famille de l'exploitant en place depuis les années 1930, la ferme contrôlait environ 14 ha de terre répartie selon une polyculture traditionnelle : légumes de saison destinés au marché du bourg, orge, blé et élevage bovin. On dénombre jusqu'à cinq fermiers " nourrisseurs " sucyciens qui participent à cette époque à l'approvisionnement boucher du marché de l'est parisien. À partir de 1960-1965, le développement urbain de Sucy-en-Brie limite l'accès du bétail aux prés. La pulpe de betterave achetée dans la Brie prend alors une part croissante dans l'alimentation des bovins (témoignage 2). En l'an 2000, la ferme Coat continuait à produire du lait dans un élevage en stabulation totale, au centre de Sucy-en-Brie. L'ancien puisard au milieu de la cour ne suffisait plus à l'évacuation des purins, entraînant une réutilisation de la cave sur rue à cette fin. Les difficiles conditions d'un élevage devenu inopportun en milieu urbain conjuguées au départ en retraite des exploitants, et enfin à la spéculation immobilière expliquent, à Sucy-en-Brie comme ailleurs en banlieue parisienne, la disparition progressive de l'élevage bovin.

La part croissante de l'élevage constatée dans ces deux fermes *circum* parisiennes, trouve non seulement un débouché à Paris, mais aussi dans les villages de banlieue, dont les populations et le caractère urbain ne cessent de s'accroître depuis le milieu du XIX<sup>e</sup> s.

Les deux petites fermes observées à Sucy et La Queue-en-Brie servent donc de lieux d'élevage, fournissant des boucheries de village, telles celles observées dans le même contexte périurbain de Paris.

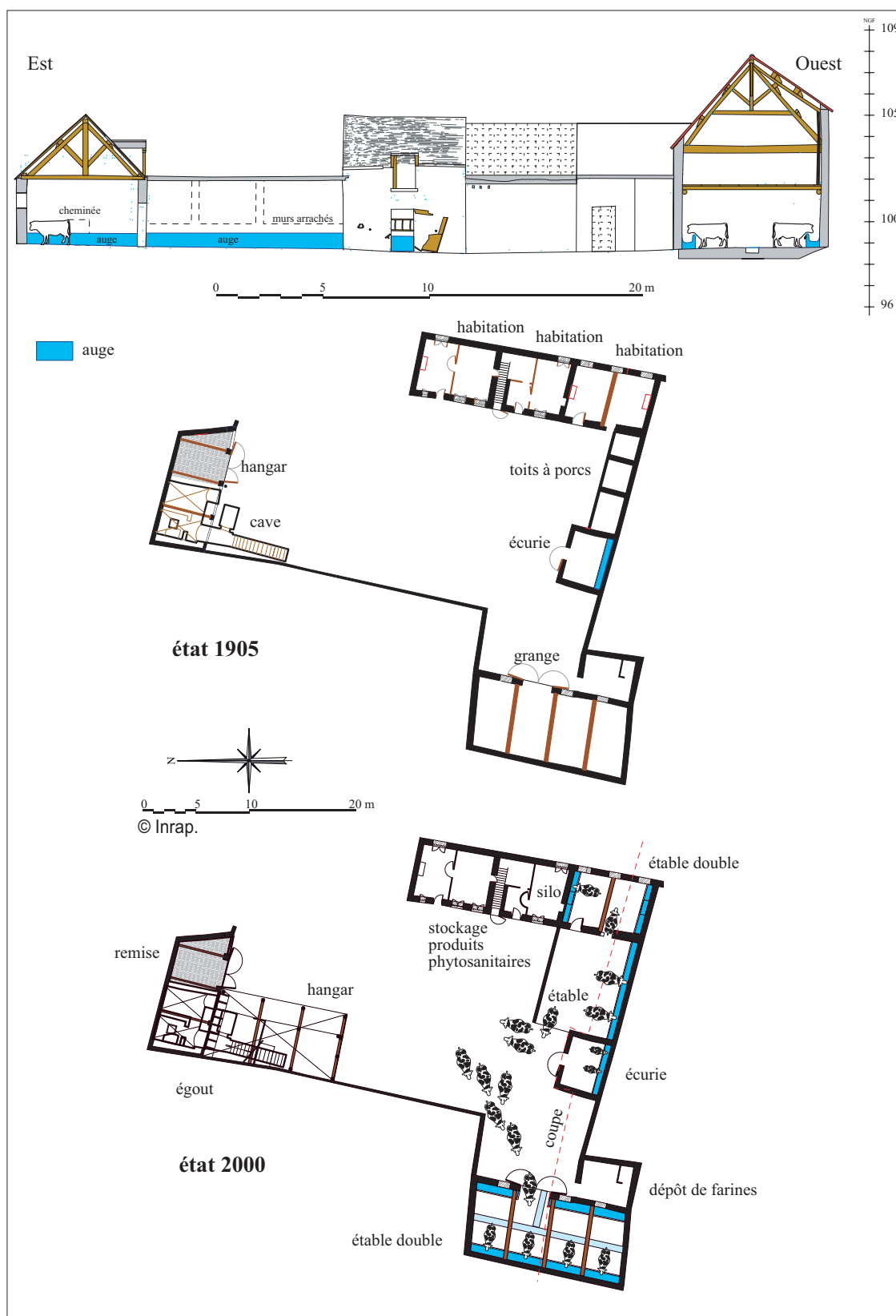


Fig. 5 : Évolution de la fonction des bâtiments de la ferme Coât à Sucy-en-Brie (© Inrap).



Fig. 6 : Plan de rez-de-chaussée et d'entresol de la maison du 13 rue Louis Bonin à Orly (© Inrap).



Les deux boucheries de village documentées avant démolition, sont également situées dans la banlieue est de Paris.

## 2. LA BOUCHERIE DE LA RUE LOUIS BONIN À ORLY

La commune d'Orly est localisée dans le Val-de-Marne, à 14,4 km au sud de Paris. Située en limite nord-est du Hurepoix, le territoire de la commune d'Orly s'étire perpendiculairement à la rive gauche de la Seine et s'étend à la fois sur la plaine alluviale à l'Est, le coteau du plateau de Longboyau et le plateau lui-même à l'Ouest.

La maison du 13 de la rue Louis Bonin se trouve 200 m à l'ouest de l'église.

La parcelle du 13 de la rue Louis Bonin mesure 410 m<sup>2</sup>. En 2010, lors de notre intervention, les bâtiments du rez-de-chaussée étaient articulés autour de la cour, et occupaient 307 m<sup>2</sup> (Fig. 6).

### 2.1. La maison

On accède au 13 de la rue Louis Bonin par un porche large de 2,85 m, encadré de piliers composés de grands blocs calcaire équarris<sup>3</sup>. L'une des portes charretières est percée d'une porte piétonne ou "guichet" (Fig. 7). L'entrée de la maison se trouve à l'est après le porche. Une porte (condamnée) permet l'accès à deux travées de dimensions différentes, utilisées comme pièces à vivre. Elles sont dénommées salles basses dans les documents d'archives. Les rez-de-chaussée de ces deux travées, largement remaniés au xx<sup>e</sup> s., n'ont guère livré d'informations sur les aménagements d'origine. Un escalier à vis, positionné hors-œuvre sur la face sud permet l'accès aux étages.

#### – L'escalier

Inscrit dans une cage de dimensions 2,35 x 1,95 m dans œuvre (soit 7 x 6 pieds), l'escalier à vis est articulé autour d'un noyau de chêne de section carrée (14 x 14 cm), percé d'une série de mortaises évoquant soit une pièce réutilisée<sup>4</sup>, soit un noyau dont la

main courante aurait disparu. Les marches en forme de triangles ou losanges allongés, sont composées d'une maçonnerie revêtue de tomettes hexagonales<sup>5</sup> en terre cuite, et de nez de marches<sup>6</sup> en chêne. Du plâtre sert de joint aux tomettes et d'enduit sur les contremarches.

#### – Les chambres du premier étage

La chambre occupant la travée ouest, légèrement trapézoïdale, mesure 3,8 x 5 m de dimensions intérieures. Sous les lattes d'un plancher du xix<sup>e</sup> s., de la balle d'avoine<sup>7</sup> déposée en quantités importantes servait d'isolant (Fig. 8). Dégarnie sur 2 m<sup>2</sup>, la paroi ouest montre un pan de bois hourdis de matériaux peu anciens.

La chambre de la travée à l'est présente un plan en parallélogramme peu marqué, et mesure 3,8 x 6,8 m dans œuvre (12 x 21 pieds), soit une surface proche des 250 pieds en carré. Le sol est revêtu de tomettes hexagonales en terre cuite de 17 cm de côté, posées sur un radier de pierres et de plâtre blanc.

Le hasard du sondage a permis la découverte d'une tomette dont la face de pose est estampée des noms et lieux de la tuilerie de production de ces tomettes (Fig. 10). On lit aisément :

Perrusson à la 9<sup>me</sup> église C<sup>ne</sup> [commune] d'Écuisses S. & L [Saône-et-Loire].

La tuilerie Perusson fonctionne en Saône-et-Loire à partir de 1860, mais un atelier de production de carreaux n'y est créé qu'en 1875. Par ailleurs, l'entreprise prend le nom de Perrusson fils et Desfontaines vers 1890.

Nous tendons donc à dater le sol de cette chambre au plus tôt autour des années 1880.

Dégarnie sur 11 m<sup>2</sup>, la paroi orientale de cette chambre (Fig. 9) nous donne un aperçu sur le pan de bois. Reposant sur une sablière basse, des poteaux de remplissage en chêne de 10 à 15 cm de côté sont espacés de 50 à 60 cm. À 2 m de l'angle sud-est, l'étude a mis en évidence la feuillure d'un montant et du linteau d'une ancienne porte permettant l'accès direct entre deux chambres appartenant aujourd'hui à deux propriétés différentes, à savoir les 11 et 13 de la rue Bonin. Le travail réalisé en

3. Longueur 45 à 75 cm x hauteur 30 cm.

4. Le noyau de l'escalier laisse voir une série continue de mortaises (11 x 3 x 7 cm de profondeur) espacées seulement de 2 cm, réparties par trois sur chaque côté du noyau. Nous n'identifions pas l'utilisation première de cette pièce de bois.

5. Ces tomettes mesurent 17 cm de pan à pan.

6. Ces nez de marche mesurent 8 à 16 cm de hauteur, et 7 à 15 cm de largeur.

7. La balle est une petite paille ou capsule qui sert d'enveloppe du grain dans l'épi. On l'isole en battant et vannant le grain.



Fig. 7 : Relevé de façades des maisons étudiées aux 11 et 13 rue Louis Bonin à Orly (© Mehdi Belarbi, Inrap).

archives informe effectivement une phase d'unification des deux propriétés sous l'égide des familles de Jean Buisson et Michel Poulain, tous deux successivement greffiers au début du XVII<sup>e</sup> s.

Sur le plâtre qui enduit l'hourdis condamnant l'ancienne porte, une série de noms est crayonnée :

#### BOUCHERS

Cartier  
S..veste  
Richard  
Leblanc  
Yal[o ?]ni  
Delafoy  
Barathon  
Gervais  
Connor

Cartier est le nom de la première famille de bouchers mentionnée archivistiquement<sup>8</sup> sur le site en 1824. La famille Leblanc reprend cette activité dans la décennie 1880. Selon le registre du recensement, le couple Levestre<sup>9</sup> occupe la boucherie en 1881. Le couple emploie deux jeunes femmes. Ces quatre individus peuvent être les personnes posant devant la boucherie représentée sur la carte postale ancienne d'Orly, figurant une partie des deux maisons étudiées (Fig. 10).

Si comme son titre l'indique, cette liste est celle des bouchers en fonction sur le site, nous pouvons estimer qu'elle perdure jusqu'à la 1<sup>re</sup> guerre mondiale. La mémoire quasi "notariale" de son

8. Nous remercions Jean-Jacques Péru, conservateur, qui a réalisé un important travail d'archive pour le site d'Orly.

9. Il est à noter que dans le registre, comme sur le terrain, l'initiale prête à confusion, L ou S.

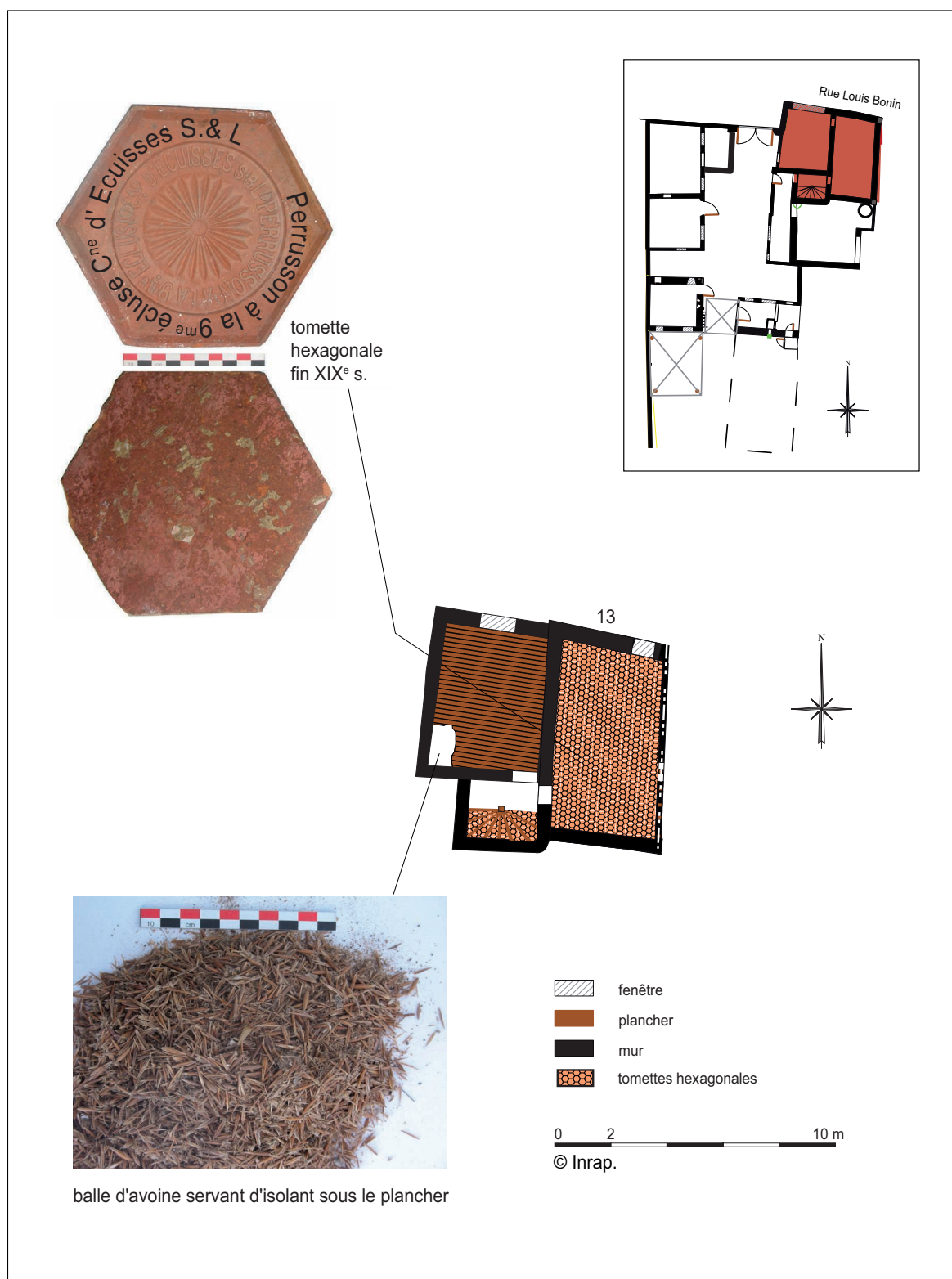


Fig. 8 : Maison du 13, rue Louis Bonin. Plan de l'étage (© Inrap).



Fig. 9 : La chambre à l'étage du 13 de la rue Bonin. Vue et relevé du pan du bois signalant une ancienne porte (© Dessin Jonathan Fuentes, Cliché Jean-Yves Dufour, Inrap).



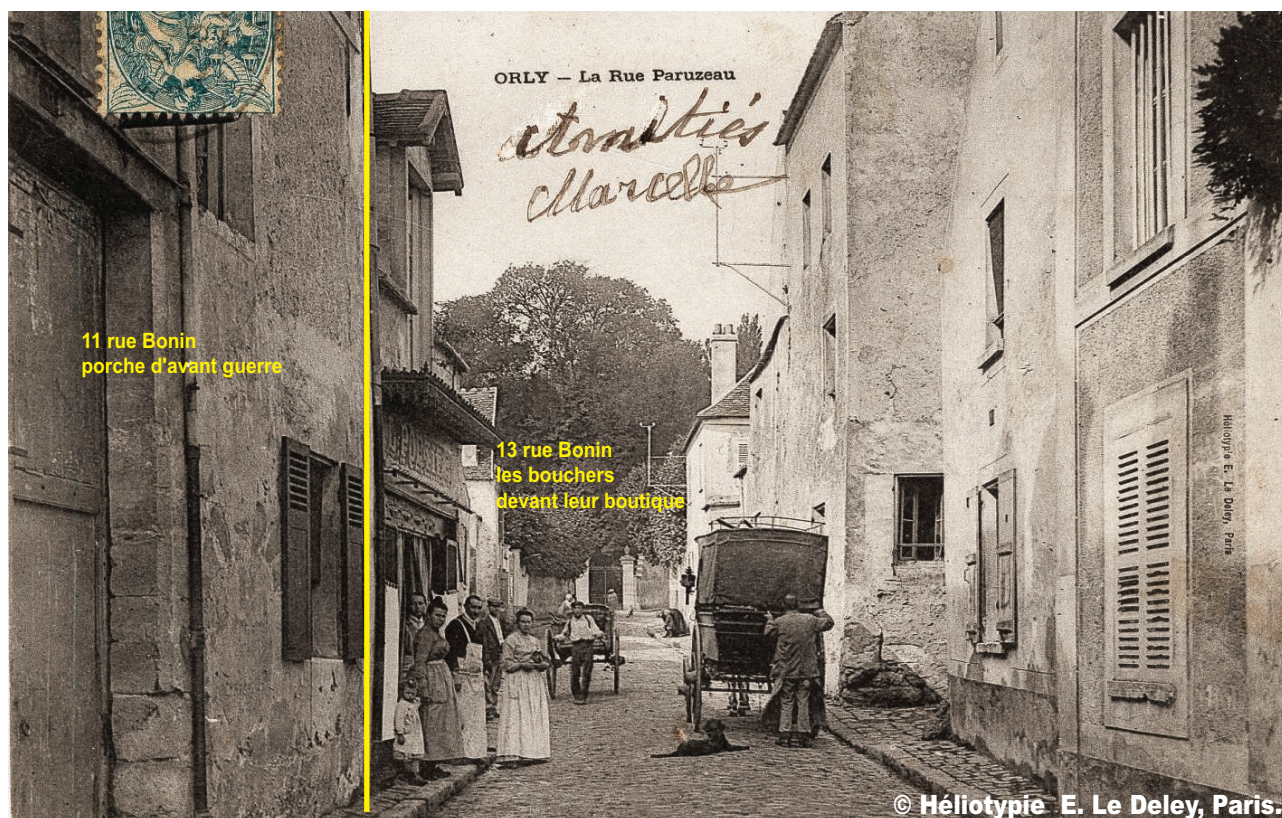


Fig. 10 : Carte postale de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle représentant la rue Paruzeau (actuelle rue Louis Bonin) (© Héliotypie E. Le Deley, Paris).

rédateur (logiquement le successeur du dénommé Connor) peut s'expliquer par des baux commerciaux de courte durée, une volonté d'afficher l'ancienneté de la maison et/ou la forte endogamie<sup>10</sup> dans ce milieu des artisans de boucherie. Albert et Elizabeth Conori apparaissent bien comme bouchers dans le recensement de la rue Paruzeau (l'actuelle rue Louis Bonin) en 1901.

#### – Le deuxième étage

Le dernier étage de l'habitation a livré peu d'informations : les planchers, murs, charpente et toiture de la seule pièce de l'étage étaient récents. Sous le bardage de l'isolation murale, des observations ont pu être réalisées sur la seule paroi ancienne, dans le prolongement vertical du pan de bois observé au premier étage.

#### – Les graffitis (Fig. 18)

Sous le papier peint de la paroi orientale de cette pièce, l'enduit de plâtre recouvrant le hourdis du pan de bois était largement enrichi de graffitis effectués au crayon ou incisés dans la paroi. Outre de nombreux chiffres et comptes, des dessins géométriques montrant des motifs d'échelle horizontale à barreaux parsemaient les murs. Parmi les textes incisés, les noms et dates suivantes ont été déchiffrés :

[émile] armand Degay agé de 18 ans  
Natif de paris faubourg st Antoine  
Département De la Seine  
Je suis francais Née pour la vertue  
Le seul amour est toujours mon Vainqueur

Jean Baptiste Delanoue  
Locataire de cette maison [ ? ]  
AN VI-IX

10. La forte endogamie des bouchers est un caractère établi autant pour l'Ancien Régime que pour le XIX<sup>e</sup> s. (LETEUX 2005 : 5).

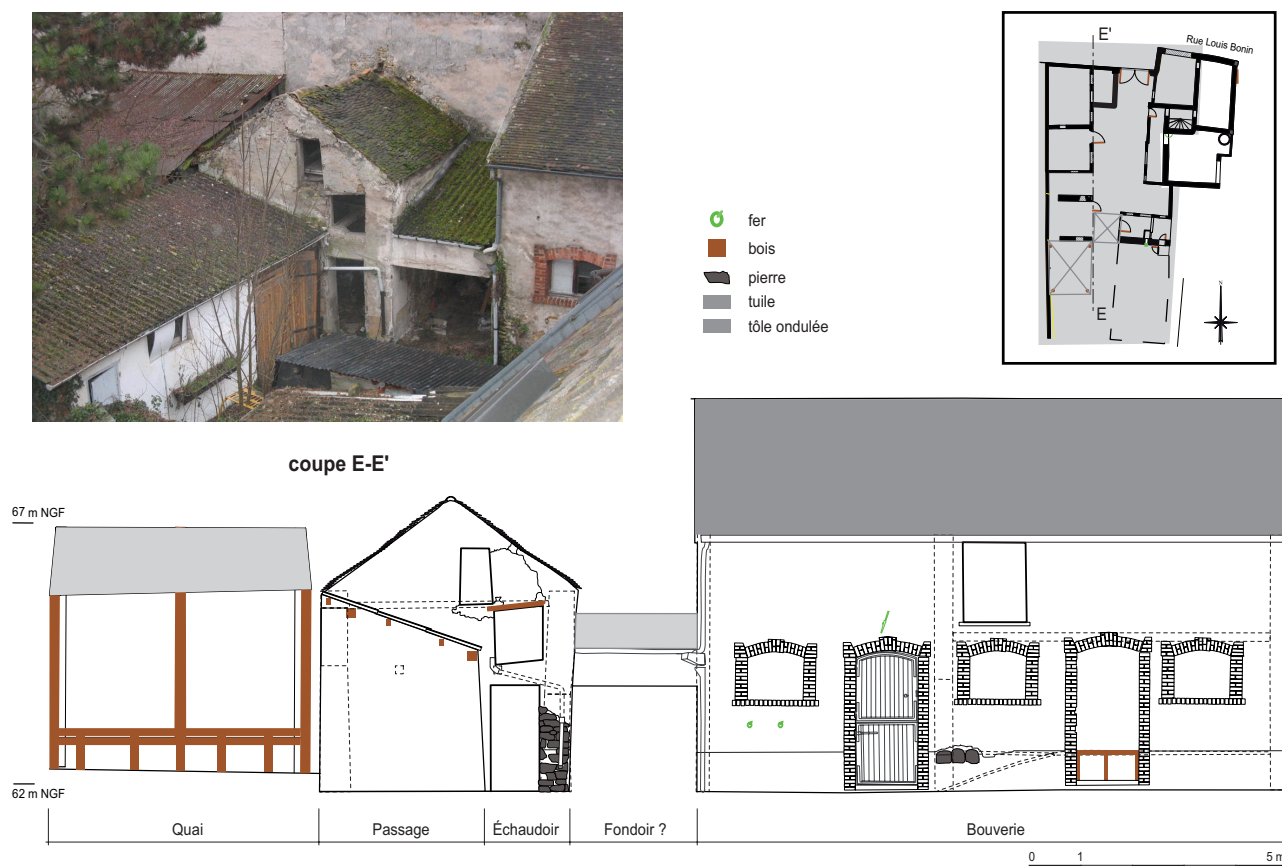


Fig. 11 : Relevé des façades nord-sud des bâtiments observés au 13 rue Louis Bonin à Orly (© Cellule topographie, Inrap).

L'étude archivistique nous livre les explications suivantes : futur copropriétaire du N° 13 – un des vendeurs de 1824 – comme beaucoup de jeunes ménages de cultivateur J.-Baptiste Delanoue cohabitera un temps avec la génération antérieure.

*Aujourd'hui, 17 février de l'an Six  
De la République française  
A cette...*

*[Dupré] est partie le 29 brumaire an 9 de la  
république française.*

Locataires et surtout conscrits ont donc laissé leurs noms sur les murs de ce qui peut être interprété comme une chambre. La charpente, commune à la maison mitoyenne du 11 de la rue Bonin, est datée par la dendrochronologie probablement de 1629. L'étude archivistique nous informe que la maison occupée par les bouchers, était à l'origine celle de " fonctionnaires " sei-

gneuriaux : receveur fiscal, greffier du chapitre de Notre-Dame de Paris, le seigneur local. La maison n'a donc pas été construite pour des bouchers, mais les espaces techniques ont bien évidemment évolué dans leur configuration, pour s'adapter à la profession de ses occupants bouchers depuis le début du XIX<sup>e</sup> s.

De part et d'autre de la cour goudronnée, une série de bâtiments s'est prêtée à l'observation archéologique du bâti.

## 2.2. Les bâtiments d'exploitation

### – L'étable pour grand bétail

À droite (à l'ouest) du porche (Fig. 11), face à la maison d'habitation, une étable est disposée perpendiculairement à la rue. On y accède par la cour de la maison. Ouverte et exposée à l'orient, l'étable est construite en appentis contre la limite



ouest de la propriété voisine du 15 de la rue Louis Bonin. Ce bâtiment mesure 11 x 4,4 m dans œuvre, soit une surface avoisinant les 48 m<sup>2</sup>. On y accède par deux portes à bétail larges de 120 cm et hautes de 160 cm, portes légèrement cintrées et encadrées de deux rangs de briques<sup>11</sup> (Fig. 19). Le même encadrement cintré souligne les trois fenêtres (110 x 95 cm) réparties symétriquement de part et d'autre des portes.

Le mur de façade (épais de 35 cm) est construit de moellons de meulière (10-40 cm) grossièrement assisés, ponctuellement renforcés de blocs calcaire récupérés. Sur 80 cm de hauteur, la façade est enduite de ciment gris foncé. Un plâtre blanc crépit tout le reste du bâtiment. Le mur nord (épais de 25 cm), construit en briques, est également percé d'une fenêtre

Un mur de refend (Fig. 12) divise l'espace intérieur en deux pièces de 19 et 26 m<sup>2</sup>, reliées entre elles par une porte destinée au passage des hommes (largeur 70 cm x 200 cm). Les murs sont enduits de plâtre. Aux angles nord-ouest et sud-ouest du bâtiment, les plafonds sont percés de cheminées d'appel destinées à l'évacuation par la toiture des miasmes et mauvaises odeurs. Ces conduits signalent une conception hygiéniste nouvelle au XIX<sup>e</sup> s.

Le sol d'origine, conservé sous le quai aménagé dans la pièce nord, est revêtu de pavés de grès (22 x 24 cm). Outre les portes à double vantaux et le pavement, des observations fines menées dans l'angle intérieur sud-ouest montrent les traces d'arrachement d'auges et de râtelier, ainsi que des incisions laissées par le frottement de cornes dans l'enduit de plâtre, précisent une interprétation d'étable à bovin pour ce bâtiment (Fig. 12).

La surface disponible permet d'accueillir jusqu'à sept bœufs, ou plus de veaux. La faible surface d'exploitation de la ferme ne permet pas un tel élevage. La présence d'une activité de boucherie dans la ferme, justifie cette étable pour l'engrais des bêtes destinées à l'abattage. La largeur de l'étable, ainsi que celles des portes, correspondent toutefois plus à celle d'une écurie (DUFOUR 2012). Sans doute faut-il convenir d'un

bâtiment mixte, bouverie pour les bêtes destinées à l'abattage, écurie pour les besoins du boucher ?

L'important grenier à fourrage observé sur l'étable prend alors tout son sens. En effet, un bœuf à l'engraissement consomme, terme moyen, pendant cette opération, à peu près autant de fourrage qu'une vache pendant toute l'année (BIZET 1837 : 537). Un bœuf déjà bien en chair peut être ainsi fin-gras au bout de 10-12 semaines (BIXIO 1837 : 487).

La porte à engranger<sup>12</sup> est en position centrale de la façade sur cour de la bouverie. Elle donne accès à un espace de stockage couvrant la totalité du bâtiment, soit 47 m<sup>2</sup>. L'entrait de la charpente positionné à 1,5 m sur le plancher permet un stockage de 72 m<sup>3</sup> de fourrage. Si l'on entasse le foin jusque sous la toiture, on peut alors en ajouter 60 m<sup>3</sup> supplémentaires. Ce vaste fenil servait à l'approvisionnement des chevaux d'une partie du village, comme en témoigne l'inscription effacée " grains fourrage " peinte sur la façade sur rue (Fig. 7).

Dans une seconde phase de ce bâtiment, un quai en bois est construit sur toute la surface de la grande pièce au nord. Sans doute pour faciliter le chargement de véhicules, ce quai répond à l'activité de graineterie affichée sur le mur et la porte de l'exploitation.

La publicité " graines d'élite clause " est également peinte sur les portes charretières (Fig. 7).

Enfin, au cours de la seconde moitié du XX<sup>e</sup> s., une activité liée à la parfumerie (mise en flacon et autre ?) est marquée dans l'ancienne étable, par des caisses de flacons à remplir de parfums bon marché.

– *L'échaudoir (Fig. 13 et 14)*

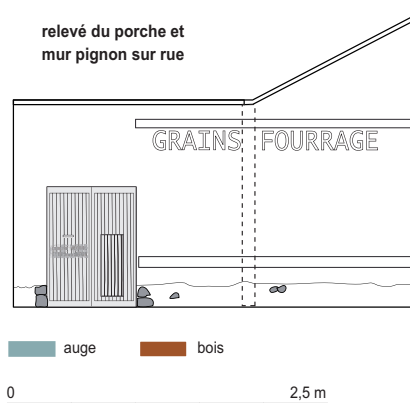
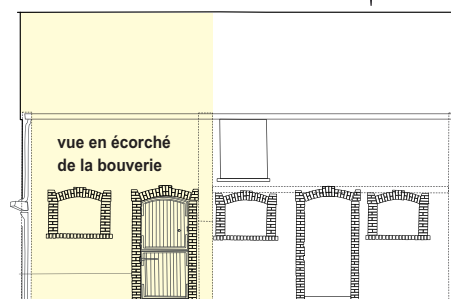
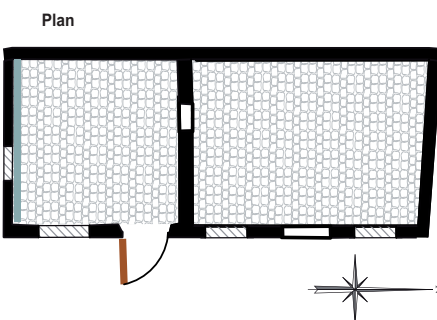
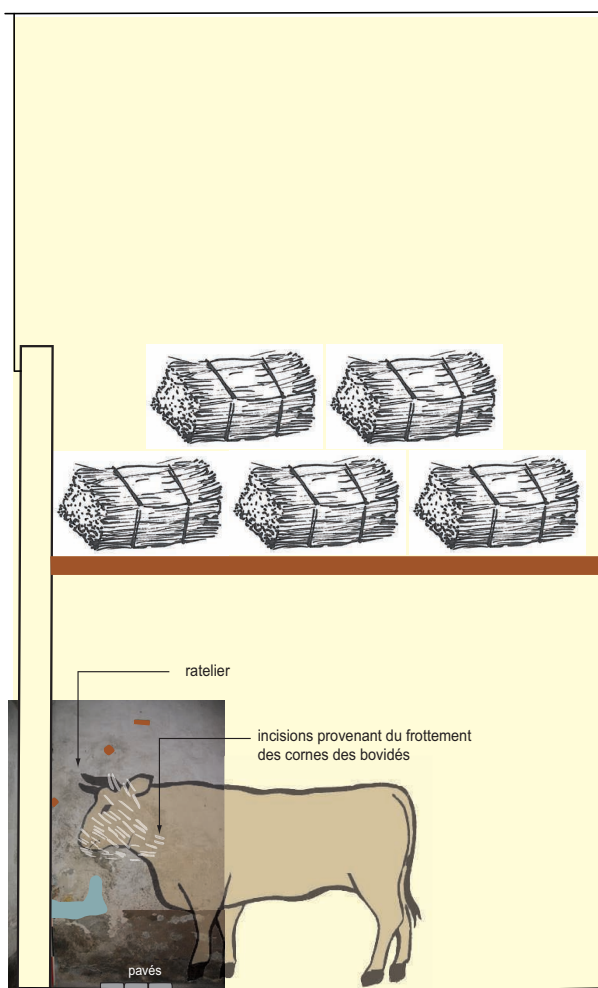
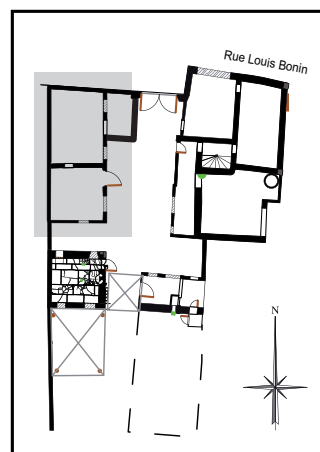
### - Description

En retrait d'une quinzaine de mètres de la rue, une petite maison carrée de 5 x 4,8 m hors-œuvre occupe l'angle sud-ouest de la parcelle bâtie. Ce bâtiment enduit de plâtre a sa façade sur la cour, à l'est. On y accède par une porte large de 85 cm et haute de 210 cm.

Le sol est revêtu de vingt grandes dalles calcaires parfaitement ajustées pour couvrir la surface inté-

11. Les briques formant l'encadrement des ouvertures mesurent 21 x 10 x 6 cm, et sont estampées de la norme D.F. (format mince). Elles sont disposées en carreaux et boutisses. Les joints épais d'1 cm, pleins ou beurrés sont réalisés au plâtre.

12. Porte large de 115 cm et haute de 150 cm, sans volet.



© Inrap.

Fig. 12 : Plan, relevé de façade, relevé de pignon et restitution intérieure de l'étable du 13 de la rue Louis Bonin à Orly (© Inrap).



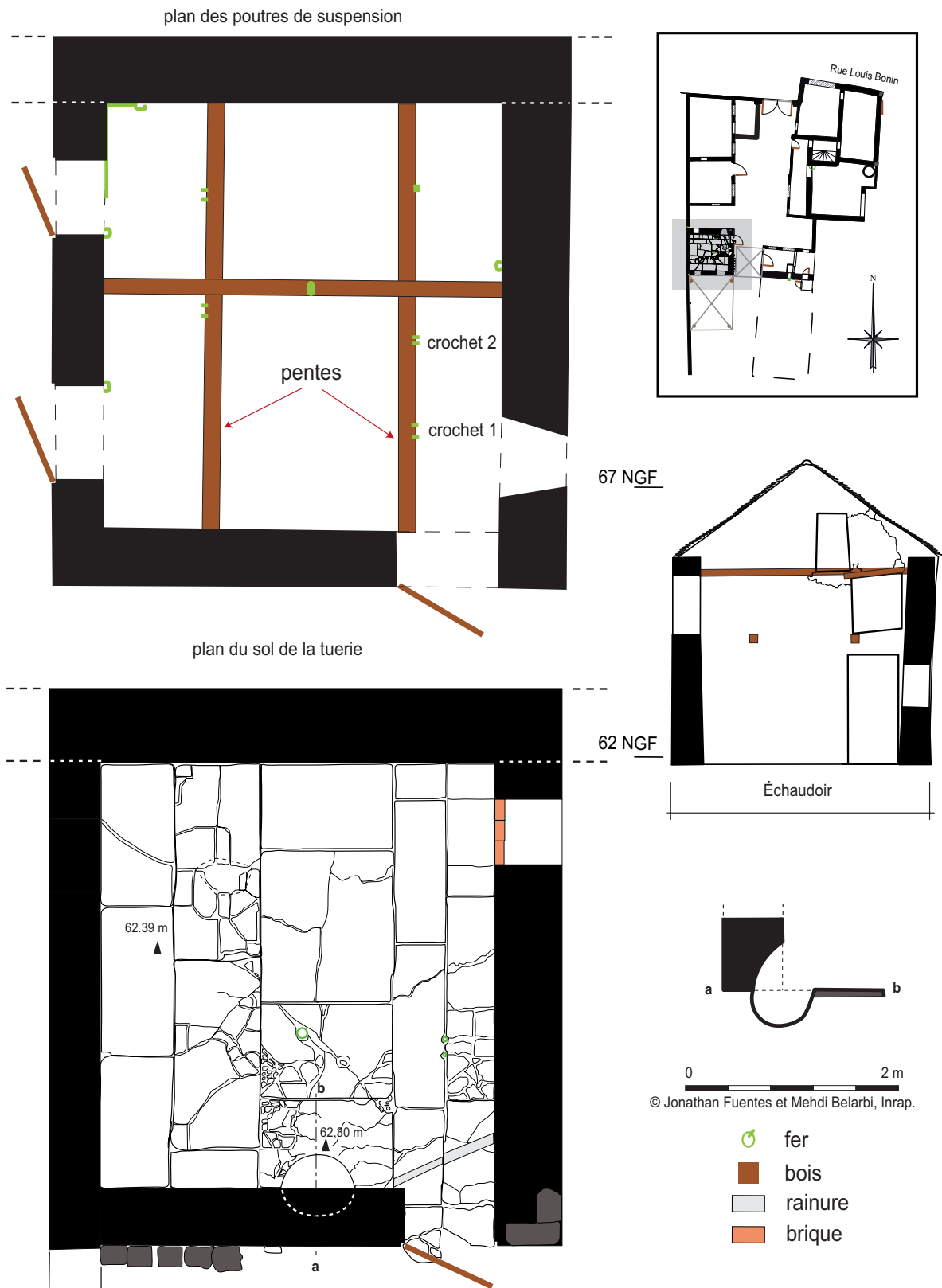
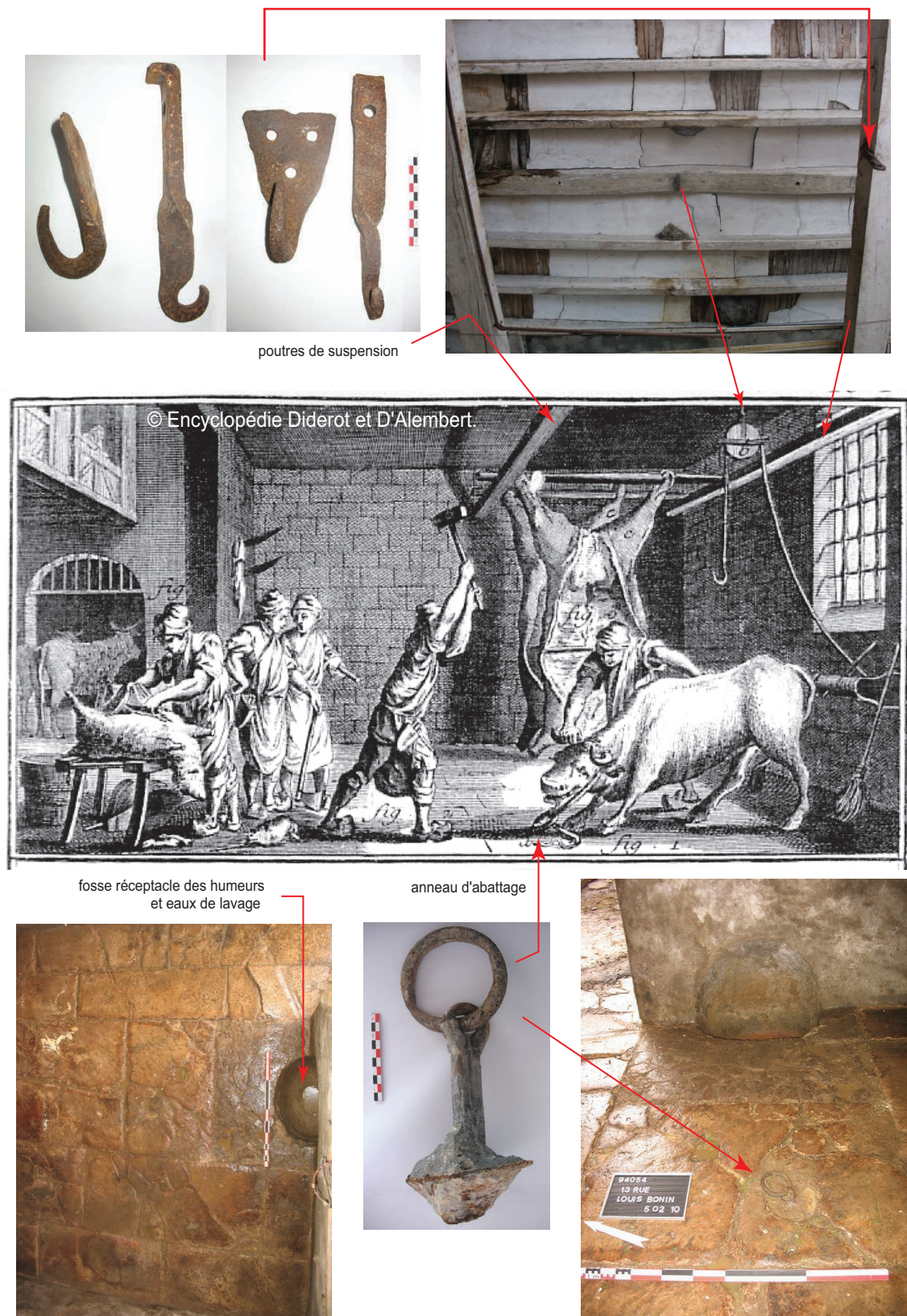


Fig. 13 : L'échaudoir (© Jonathan Fuentes et Mehdi Belarbi, Inrap).



© clichés Jean-Yves Dufour et Jonathan Fuentes, Inrap.

Fig. 14 : Vues explicatives de la tuerie (© Encyclopédie Diderot et D'Alembert. Clichés Jean-Yves Dufour et Jonathan Fuentes, Inrap).

rieure de 15 m<sup>2</sup>. Longues de 124 à 180 cm et larges de 48 à 75 cm<sup>13</sup> quand elles ne sont pas recoupées, ces dalles sont disposées sur 5 rangées. Les dalles sont en calcaire grossier Lutétien et épaisses de 6 à 8 cm. Elles proviennent certainement des bancs francs des carrières du sud de Paris<sup>14</sup>.

La plupart des dalles portent des fissurations dues à leur utilisation.

Incorporant la dalle aux plus grandes dimensions (140 x 126 cm), la rangée centrale se distingue par divers points :

- les dalles sont disposées perpendiculairement à celles des autres rangées ;
- un anneau métallique de 12 cm de diamètre est solidement scellé à une grande dalle (120 x 88 cm) par le biais d'une tige de 20 cm de longueur. La même dalle conserve l'empreinte d'un second anneau de dimensions similaires, scellé à 40 cm du précédent ;
- la dalle la plus à l'est est échancrée sur 65 x 30 cm pour laisser place à une cuve aménagée.

Une cuve ovale (70 x 58 cm) est excavée pour moitié en limite est du sol, moitié dans le mur oriental de la pièce. Profonde de 34 cm depuis le sol, la fosse enduite de ciment présente un fond et des parois concaves. La paroi à l'est est rentrante jusque 26 cm de hauteur dans le mur. La contenance de cette cuve est de 67 l.

Les deux dalles à l'entrée de la pièce sont rainurées d'une gouttière large de 8 à 12 cm et profonde d'1 cm, gouttière en direction de la cuve réceptacle.

La pièce est éclairée par deux ouvertures<sup>15</sup> positionnées à 2,5 m de hauteur dans le mur sud. Inaccessibles, ces ouvertures étaient voilées d'un papier grillagé anti-mouche. Une troisième ouverture, large de 0,8 m et haute d'1 m trouve également

place à 2,5 m de hauteur, au-dessus de la porte d'entrée côté est.

Immédiatement à droite de l'entrée, à 1 m du sol dans le mur nord, une ouverture large de 65 cm de côté est équipée de tablettes de bois suggérant une fonction de rangement.

Deux poutrelles de bois (section 15 x 20 cm) traversant la pièce d'est en ouest, sont encastrées dans les murs à 2,3 m (7 pieds) de hauteur. Sans rapport avec le plancher du comble, ces deux poutrelles sont espacées de 165 cm (5 pieds). Elles ne portent aucune trace d'un ancien plancher, mais les marques latérales de cinq crochets métalliques. Deux crochets en fer observés *in situ* ont été prélevés (Fig. 21 et 22).

À 3,9 m du sol (2 toises), à peu près au milieu du plafond, une autre poutrelle se distingue par sa taille (section 18 x 18 cm) des solives participant au plancher du comble. Perpendiculaire aux deux autres poutrelles précédemment décrites, cette poutrelle est également équipée en son milieu d'un anneau destiné au passage d'une corde.

Il n'y a pas d'étage au-dessus de cette pièce d'activité, mais un comble accessible par une échelle à adosser en façade orientale. Par le biais d'une ouverture large de 65 cm et haute de 100 cm (soit 2 x 3 pieds), on accède à un comble haut de 160 cm sous poutre faîtière. La charpente est réduite à son minimum, une poutre faîtière et deux pannes sont encastrees dans le pignon est et le mur mitoyen ouest. La toiture à deux versants (110°) est composée de petites tuiles plates à crochets<sup>16</sup>. Le sol du comble est enduit de plâtre. Sur ce sol, de la petite paille, des brassées de fourrages<sup>17</sup> oléagineux et des liens à fourrage ont été collectés (Fig. 15). Ce comble permettait le stockage d'une dizaine de m<sup>3</sup> de paille ou fourrage.

#### - Interprétation (Fig. 14)

Les vestiges observés en cette petite pièce répondent aux nécessités de ce qu'on nomme actuellement un abattoir, pour une ancienne boucherie de village. Le nom d'abattoir, nom qu'on donne aujourd'hui au lieu où on abat le bétail destiné à la consommation,

13. Les dalles des deux rangées côté nord sont larges de 48 cm et longues de 90 à 150 cm. Les dalles de la rangée centrale mesurent 80 à 88 cm de largeur et 120 cm de longueur. Nous ne recomptons pas ici la grande dalle mentionnée dans le texte. Les dalles composant les deux rangées côté sud sont longues de 120 à 180 cm et larges de 85 à 80 cm.

14. Nous remercions Marc Viré (Inrap) de cette information.

15. Ouvertures larges de 70 à 80 cm et hautes de 110 cm.

16. Tuiles de 26 x 20 cm, c'est-à-dire au petit moule

17. Le fourrage appartient à la famille des fabacées, vraisemblablement du soja (*Glycine max.*). Nous remercions Yves Pauthier, de la graineterie du Muséum d'histoire naturelle de Paris, pour son aide à la détermination.





Fig. 15 : Lien à fourrage, petite paille et tige de soja récoltés dans le comble, sur l'échaudoir (© Clichés Jean-Yves Dufour, Inrap).

n'apparaît que dans la première moitié du XIX<sup>e</sup> s. Un abattoir est composé de cours et de plusieurs échaudoirs.

Le terme de “ tuerie ” est retenu en guise de commentaire de l'illustration des arts de la boucherie

dans l'encyclopédie Diderot et D'Alembert. Au XVIII<sup>e</sup> s., la tuerie est proprement le lieu où l'on tue les animaux destinés à la boucherie. Au XIX<sup>e</sup> s., on parle d'échaudoir.

“ Pour mettre l'animal à mort, on lui lie les cornes avec une corde qu'on fait passer dans un anneau fortement scellé sur les dalles qui pavent l'enceinte ; on fait courber la tête du bœuf jusqu'à l'anneau, et, tandis qu'un homme vigoureux retient cette corde, un autre le frappe sur le front à l'aide d'une pesante massue de fer ; l'animal étourdi tombe ; on l'égorge et on le saigne. ” (*Dictionnaire technologique...*: 38).

Les bœufs et les vaches, avant d'être abattus, doivent être fortement attachés à l'anneau scellé dans chaque échaudoir. Les bouchers sont responsables de toute négligence à cet égard<sup>18</sup> (*Nouveau manuel complet...* : Article 76 de la sûreté et de la salubrité des abattoirs).

Après avoir saigné le bœuf, le boucher enlève le ris et coupe l'aorte : “ le sang alors s'écoule avec abondance ; la quantité que fournit chaque bœuf peut être évaluée à deux seaux ” (Bizet 1834 : 538). Dans sa description d'un abattoir, le dictionnaire technologique mentionne “ une cuve pratiquée sur le sol, où la pente qu'on y a réservée fait écouler le sang, qu'on recueille pour divers usages<sup>19</sup> (*Dictionnaire technologique...*: 38). La cuve observée en limite orientale du sol dallé trouve ainsi sa fonction. Sans doute était elle destinée à recevoir un récipient métallique pour la récupération et le transport du sang.

Il est enjoint aux bouchers de laver ou faire laver soigneusement les échaudoirs après l'abattage et l'habillage (*Nouveau manuel complet ...*1856 :

18. Rendu furieux par un premier coup de merlin insuffisamment puissant, le bœuf peut se débattre, s'échapper et occasionner maints dégâts dans une ville. Le cas est rare, mais le risque est connu.

“ Quelquefois le bœuf, étourdi du coup et non terrassé, brise ses liens, et furieux, s'échappe de l'ancre du trépas ; il fuit ses bourreaux, et frappe tous ceux qu'il rencontre, comme les ministres ou les complices de sa mort ; il répand la terreur, et l'on fuit devant l'animal qui la veille était venu à la boucherie d'un pas docile et lent. Des femmes, des enfants qui se trouvent sur son passage, sont blessés ; les bouchers qui courent après la victime échappée, sont aussi dangereux dans leur course brutale que l'animal que guident la douleur et la rage. ” (*MERCIER* 1782 : 32 et 33).

19. Le sang sert à la teinture, aux raffineries, à la fabrication du bleu de Prusse, et est mis en œuvre dans la construction rustique.

Article 70). On comprend ainsi la nécessité d'un sol bien dallé. Une fois l'animal dépecé, la cuve au sol peut aussi servir de point d'écope des eaux de nettoyage.

Une vaste anse en bois, dénommée tinet, est placée dans les jarrets de l'animal. Un treuil placé au centre de l'échaudoir, permet de lever successivement le bœuf à la hauteur nécessaire pour faciliter sa vidange et son dépouillement. L'anneau observé sur la forte poutrelle en position centrale du plafond de l'échaudoir, servait à la suspension de ce treuil.

Éviscéré et dépecé, le bœuf est alors déposé en position écartelée sur les deux poutres ou pentes destinées à faciliter le fendage de la carcasse (Bizet 1834 : 538). Espacées de 5 pieds, les deux "pentes" observées à Orly étaient également garnies de crochets pour la suspension de quartiers et demi carcasse de viande. Ainsi apprêtée, la viande reste suspendue dans l'échaudoir en l'attente de la livraison sur son lieu de vente ou de consommation.

#### – Un fondoir ? (Fig. 16)

L'espace de 4,6 x 2,3 m (soit 10,6 m<sup>2</sup> ou 100 pieds en carré) entre l'échaudoir et l'étable était autrefois densément occupé, en témoignent les traces laissées sur les murs.

S'il ne reste au sol qu'un ciment gris, les murs sud<sup>20</sup> et ouest livrent une histoire récente, mais tout à fait en rapport avec les bâtiments du boucher précédemment décrits.

La trace d'une ancienne toiture en appentis appuyée sur l'échaudoir (avec une pente du sud vers le nord) tend à montrer que les deux espaces ont fonctionné simultanément, ce que confirme une ancienne porte de liaison (160 x 65 cm) entre les deux. L'évacuation des eaux pluviales issues de la toiture en appentis aurait porté dommages au mur sud de la bouverie si les deux bâtiments étaient strictement contemporains. Le seuil de la porte est revêtu de trois briques posées à plat, briques du modèle de celles utilisées dans les encadrements des baies de la bouverie. La porte pourrait donc avoir été percée dans une seconde phase, tout comme la toiture en appentis a été remaniée pour permettre un écoulement des eaux vers l'est, la cour.

Le relevé des parois sud et ouest permet de préciser l'activité des lieux. Outre la porte et une an-

cienne fenêtre<sup>21</sup> transformée en étagère, le pan sud de la pièce est marqué par les traces d'arrachement d'une structure de combustion. Au centre du mur, à 65 cm (2 pieds) de hauteur, les pierres et le liant du mur présentent des traces de chauffe sur une zone d'environ 1 m<sup>2</sup>. Un linteau encastré dans le mur sépare cette zone de chauffe d'une seconde zone d'1 m<sup>2</sup> fortement marquée par des dépôts de suie. Aux angles supérieurs de ce contrecœur de cheminée, deux supports métalliques scellés dans le mur signalent une ancienne hotte.

Au-dessus, le revêtement de plâtre de la paroi a conservé les traces cannelées d'un boisseau (long de 65 cm et large de 35 cm) destiné à l'évacuation des fumées. L'enlèvement de ces boisseaux a également laissé un vide (un blanc) dans la zone noircie du contrecœur de l'ancienne structure de combustion.

Toutes les traces d'une ancienne structure de combustion sont donc conservées dans ce pan de mur. La surélévation du foyer ne répond pas aux normes traditionnelles de la cheminée domestique, mais plutôt à celle d'une structure de chauffe destinée à une activité particulière.

De part et d'autre de cette structure de chauffe et de la porte, le mur est enduit d'un épais (3-4 cm) ciment marron jusque 1,2 m de hauteur. Le mur ouest montre les mêmes revêtements, ainsi que des traces d'étagères sur toute sa longueur.

Tous les manuels anciens traitant de la boucherie ont un chapitre abordant le sujet de la fonte des suifs. Celle-ci a logiquement toujours été une source de revenus pour les bouchers.

Chaque tuerie a son fondoir à suif<sup>22</sup>. Le suif est issu de la fonte de la graisse et des membranes profondes auxquelles elle est attachée. Les suifs sont transformés en chandelles ou pommades et alimentent le commerce des épiciers et des parfumeurs (BIZET 1834).

Les bouchers livrent aux parfumeurs<sup>23</sup> et pharmaciens les suifs des rognons et dégrais de moutons (*Nouveau manuel complet...* : Article 97).

Les bouchers ont le droit d'exploiter les fondoirs établis dans les abattoirs, fondoirs dans lesquels se

20. C'est-à-dire le côté nord du mur nord de l'échaudoir.

21. La forme trapézoïdale du plan de cette ouverture est caractéristique des jours, tandis que les niches ou placards ont plus généralement un plan semi-circulaire ou rectangulaire.

22. Dans les villes, il est placé le plus souvent sous la charpente.

23. Bien qu'elle soit déconnectée dans le temps, nous avons mentionné une activité d'enflaconnage de parfum dans l'ancienne bouverie.

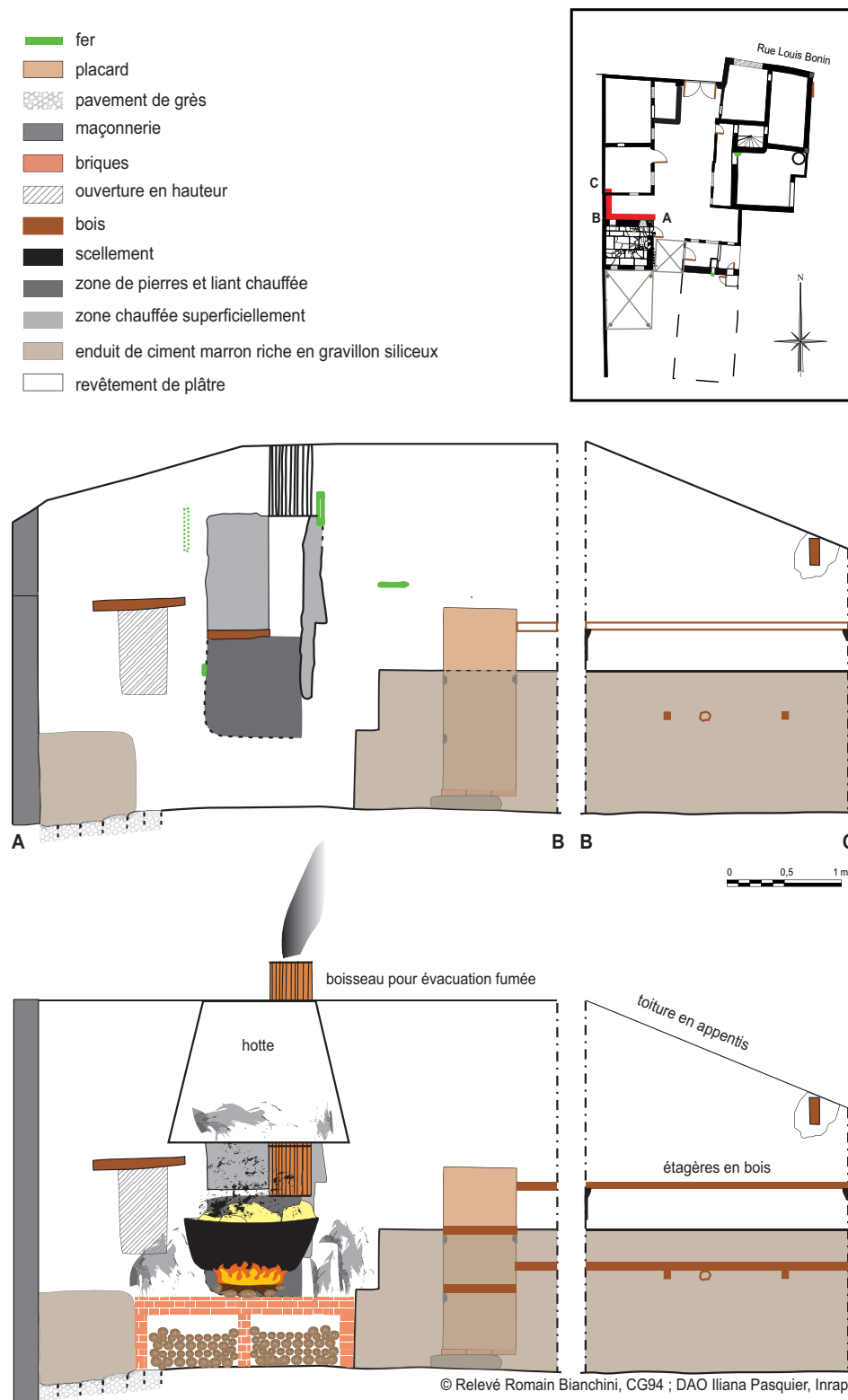


Fig. 16 : Relevé mural et interprétation du fendoir (© Relevé Romain Bianchini, CG94 ; DAO Ilana Pasquier, Inrap).

trouvent fourneaux, poêles, tuyaux rafraîchisseurs, presses, cuiviers, jalots<sup>24</sup> et tous les instruments nécessaires à la fonte (*Nouveau manuel complet...* : Articles 101 et 102).

La structure de combustion observée accotée à l'échaudoir a pu avoir une fonction de fondoir. Le revêtement dur des parois et sols est peut-être destiné à minimiser le dépôt de graisses volatiles dans cet atelier. Le boucher a toutefois besoin d'un foyer pour d'autres usages.

La préparation des buvées<sup>25</sup> entrant dans l'alimentation des bêtes à l'engrais nécessite le chauffage de certains aliments.

L'échaudage du porc consiste à plonger ou à doucher les carcasses avec de l'eau à 62°C pour éliminer plus facilement les poils lors de l'épilage. L'échaudage des volailles consiste à les asperger ou immerger dans de l'eau à 52°C pour faciliter la plumaison<sup>26</sup>.

Un poulailler a également été observé sur le site.

#### – Le poulailler (Fig. 17)

Séparé de 3 m de l'échaudoir, un poulailler est le dernier bâtiment documenté au 13 de la rue Louis Bonin. Disposé en fond de cour, le poulailler axé est-ouest est un bâtiment en appentis de 6,8 x 6,2 m hors-œuvre. Le mur sud est épais de 50 cm, c'est-à-dire deux fois plus que les murs nord et est. Construit de manière traditionnelle<sup>27</sup>, ce mur résulte d'un bâtiment antérieur<sup>28</sup>.

Le mur nord et la cloison est sont épais de 20-25 cm, composés de briques. Deux fenêtres d'habitation en profils métalliques sont positionnées à 1,8 m de hauteur sur le mur nord, c'est-à-dire à la hauteur des fenêtres destinées à l'aération des bâtiments d'élevage. Ces fenêtres sont donc en situation de réutilisation.

24. Un jalot est un baquet dans lequel on coule le suif fondu et clarifié.

25. Une buvée est un breuvage destiné au bétail.

26. Cette étape ne concerne pas canards et oies dont les plumes sont imperméables.

27. Deux rangs de moellons de meulière (10-20 cm) et un blocage central sont liés au limon. Un enduit de plâtre blanc recouvre ce mur.

28. L'absence d'ouverture ancienne sur les 3 m de hauteur signale peut-être le mur d'une grange. Les traces d'arrachement visibles à son extrémité ouest indiquent que ce mur se prolongeait de ce côté.

La paroi ouest est composée de briques (22 x 10 cm) posées de champ, et revêtue d'un enduit de ciment marron clair. On accède au poulailler par le côté ouest. La porte (largeur 120 cm x hauteur 200 cm) est montée sur un châssis métallique de profil en H.

Sous un épais fumier, le sol de ce bâtiment est cimenté sur 3 cm d'épaisseur, augmenté d'une rampe en ciment dans son angle nord-est. Cette rampe<sup>29</sup> permet à la volaille de franchir le mur sud au travers d'un petit passage voûté (une "cou-lisse") pour se rendre en leur courette.

Le passage perforant le mur sud est haut de 40 cm et large de 30 cm, tapissé de six briques et enduit de plâtre. Pour protéger la volaille de ses prédateurs, on obture ce passage la nuit par une plaque de tôle glissée entre deux montants de section en L scellés côté extérieur du poulailler. En l'absence de juchoirs ou de nid conservé, ce passage permet l'identification de ce bâtiment comme poulailler.

La cour des poules, grillagée, mesure 10 x 5,4 m. Sous son sol se trouvait un silo à légumes<sup>30</sup>.

Dans son dernier état, la toiture en appentis du poulailler est composée de plaques ondulées en fibro-ciment reposant sur une charpente métallique boulonnée. Intégrée à cette charpente, une barre "à dents de loup" longue de 3,5 m rappelle que chez un boucher, le destin de la volaille est rapidement accompli.

Dans le prolongement est du poulailler, on accède depuis la cour à une petite pièce de 4,4 m<sup>2</sup>. À l'origine, une porte (largeur 70 cm x hauteur 140 cm) permettait le passage depuis cette pièce vers le poulailler. La petite pièce avait-elle fonction de couvoir ou de pondoir ?

Dans un second temps, la porte de jonction avec le poulailler est condamnée, le sol de la petite pièce est bétonné, des étagères sont appliquées tout le long des parois est et ouest. Côté sud, deux marches en béton et une porte donnent accès à des toilettes pour les hommes installés dans l'angle nord-est de la cour des poules. Cette proximité des toilettes nous empêche de voir un fruitier dans l'aménagement riche en étagères de cette petite pièce.

29. Rampe longue de 84 cm et large de 58 cm.

30. Largement comblé, ce silo à montants métalliques semble dater de la fin du XIX<sup>e</sup> s.-début XX<sup>e</sup> s.



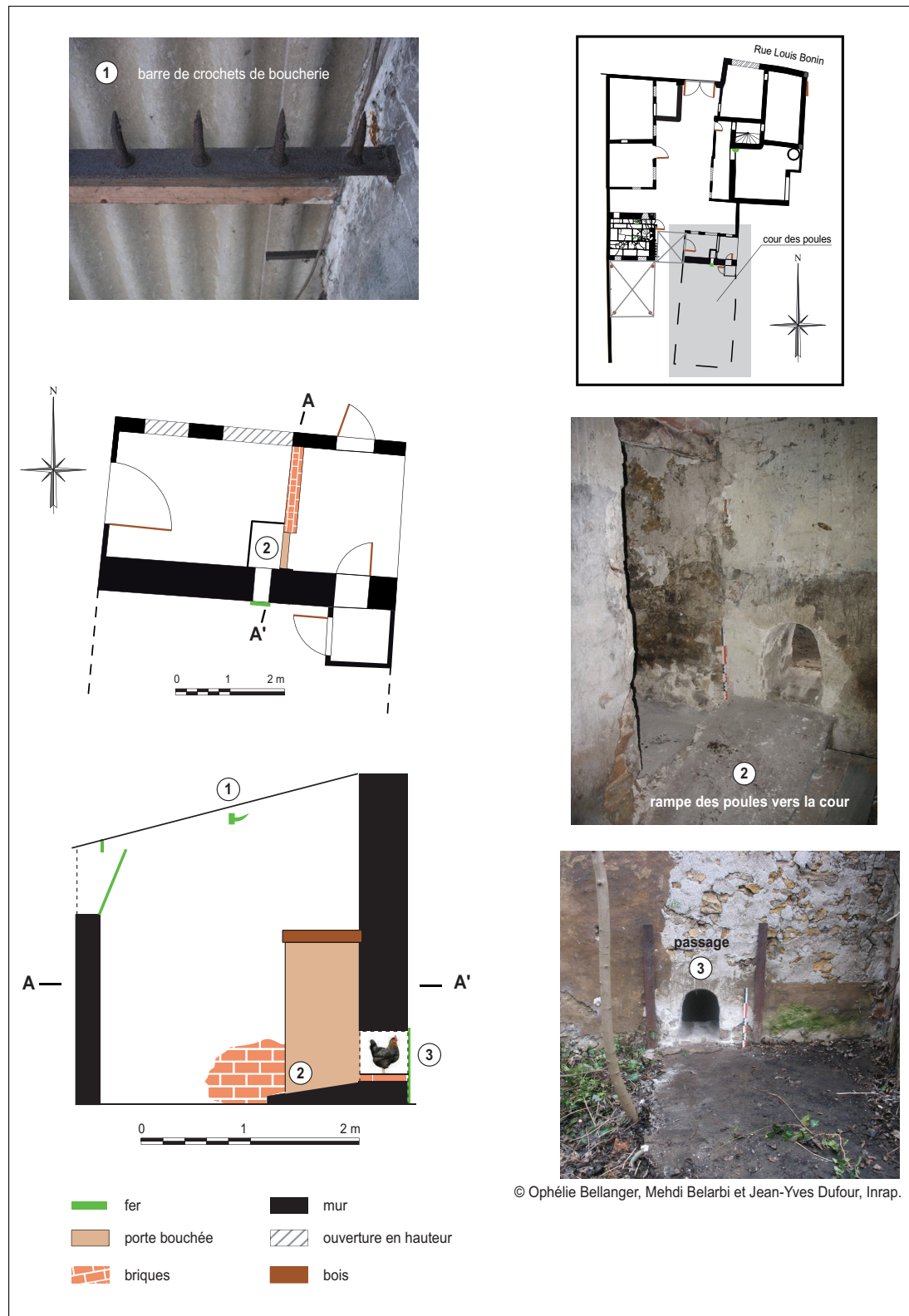


Fig. 17 : Le poulailler de la maison du 13 rue Louis Bonin à Orly (© Ophélie Bellanger, Mehdi Belarbi et Jean-Yves Dufour, Inrap).



## CONCLUSION SUR LES BÂTIMENTS OBSERVÉS AU 13 DE LA RUE LOUIS BONIN

Une étable à gros bétail, surmontée d'un vaste grenier à fourrage, un échaudoir, un poulailler et peut-être les vestiges d'un fondoir constituent les bâtiments d'exploitation d'une boucherie de village, d'un atelier patronal de boucherie. L'étal, sur rue, n'est pas conservé. Cet ensemble est rarement documenté en Île-de-France, et totalement inconnu du milieu archéologique, plus habitué à caractériser une occupation de boucherie par ses rejets osseux.

Les archives étudiées par Jean-Jacques Péro nous informent de l'apparition des bouchers au 13 de la rue Louis Bonin. La famille de cultivateurs Delanoue vend en 1824 cette maison à Louis Benjamin Cartier, marchand-boucher. L'absence de documents entre les années 1770 et 1795 nous empêchent d'affirmer une présence bouchère plus ancienne sur le site. Le livre terrier d'Orly en 1684 (AN. S. 576) nous informe qu'un certain Germain Prieur tient son étal de boucherie dans la même rue dès cette époque (DELARUE *et al.* 1980 : 108).

Comme bien d'autres professions (aubergistes, notaires,...), les bouchers étaient autrefois bien plus nombreux dans les villages qu'ils ne le sont aujourd'hui.

En 1866, l'inventaire après décès (AD/94/2E/CXXVII 379) de Louis Benjamin Cartier, marchand-boucher, liste les lieux sui-

vants : un cellier (non observé), une cuisine, une salle à manger éclairée par une fenêtre sur la rue, une chambre à coucher au premier étage et un cabinet noir à côté de la pièce précédente. Parmi les bâtiments d'exploitation, sont mentionnés l'échaudoir et l'étal. Nous tendons donc à dater l'échaudoir observé aux alentours de 1825.

L'écurie n'est pas mentionnée, mais un cheval est cependant prisé. Il est difficile de savoir s'il s'agit d'un cheval de monte, ou d'un stock de viande encore sur pied.

L'autorisation de la boucherie chevaline date précisément de la même année, 1866. La viande chevaline coûte moitié de celle de bœuf, et convient aux plus pauvres (PIERRE 1998 : 349-351). Les pouvoirs publics, soucieux de répandre une alimentation carnée dans les classes laborieuses, ne peuvent que favoriser son développement. On peut se demander si l'étroitesse de la porte de la tuerie observée à Orly ne signale justement pas un abattoir à chevaux, et répond à cette diversification de la boucherie ?

En 1870, un registre (AD/94/DR6/345) estimant les dégâts occasionnés dans chaque propriété par l'occupation des armées allemandes, mentionne chez la veuve Cartier, une bergerie, une porcherie, un échaudoir, une écurie, des cabanes à lapin et des frais de construction d'une hotte en maçonnerie pour un four.

La variété des viandes abattues est naturellement plus grande que celle supposée par les vestiges relevés.

1888, le 16 septembre. Vente par Pierrette Benjamine Cartier, propriétaire demeurant à Ris-Orangis, de la maison à Théophile Edmé Leblanc, **marchand Boucher**, demeurant 13 rue Paruseau à Orly

[description] "... Une maison sise à Orly...rue Paruzeau, ayant son entrée de porte cochère sur ladite rue et consistant en un principal corps de bâtiments sur la rue élevé sur terre plein d'un rez de chaussée comprenant boutique, salle à manger, cuisine, bouverie et cuisine, d'un premier étage et d'un second étage composé de deux pièces chacun, grenier sur le tout couvert en tuile.

tout à la suite, à gauche dans cette cour petit bâtiment servant de **grange et fournil**, grenier et chambre au dessus : à droite dans la cour : autre bâtiment servant d'**échaudoir**.

autre bâtiment dans la cour servant d'**écurie**, grenier au dessus ; jardin à la suite clos de murs, puits avec pompe dans ce jardin. "

(AD/94/2<sup>E</sup>/CXXVII/537)

Le bâtiment dans la cour servant d'écurie, grenier au dessus peut correspondre au grand bâtiment observé et interprété comme une bouverie. Le vaste grenier permet un stockage de fourrage nécessaire à l'engrais des bêtes destinées à l'abattage, et sans doute à l'entretien du logement des chevaux d'une partie des notables du village. En ce sens, le caractère «commercial» de l'écurie, marqué par l'inscription " grains fourrage " en façade, explique que le bâtiment soit relativement neuf. Nous proposons donc de le dater autour des années 1880.

L'association " bouverie et cuisine " dans cet acte d'archive, peut renvoyer à la struc-

ture de chauffe interprétée comme fondoir, avec une activité connexe de lieu de préparation des aliments pour le bétail à engraisser.

L'activité de boucherie se prolonge au <sup>xx</sup>e s., en témoignent les anciens du village.

3. LA BOUCHERIE DU 74 DE LA RUE  
THÉOPHILE GAUBERT À NEUILLY-SUR-MARNE

Neuilly-sur-Marne est située 10 km à l'est de Paris, dans le sud du département de la Seine-Saint-Denis.

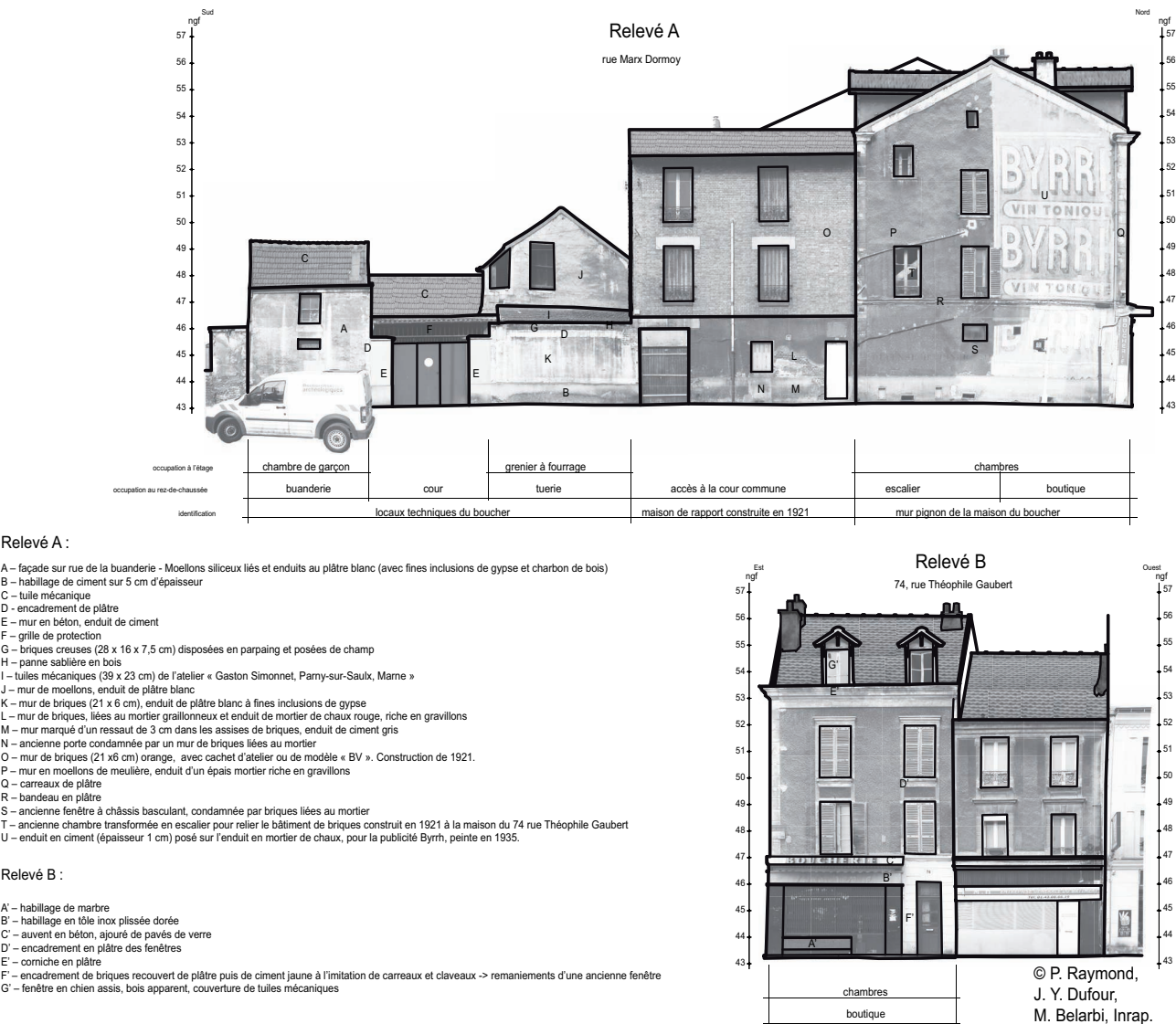


Fig. 18 : Orthophotographies de la boucherie du 74, rue Théophile Gaubert à Neuilly-sur-Marne (93)  
(© P. Raymond, J. Y. Dufour, M. Belarbi, Inrap).

La commune de Neuilly est implantée sur la rive droite de la Marne (Fig. 1).

La rue Théophile Gaubert correspond à l'ancienne rue de Paris qui traversait d'ouest en est le village. La boucherie étudiée au 74 rue Théophile Gaubert est composée du lieu de vente, du logement du boucher, et de bâtiments utilitaires (abattoir, étable...) au 21 bis et 23 de l'avenue Marx Dormoy. Cet ensemble nous donne un excellent aperçu de l'espace d'occupé par une activité artisanale au cœur d'un village ancien. Ce lieu de commerce est localisé à 100 m de l'église.

### 3.1. La maison

Le local commercial et le logement du boucher sont accessibles depuis l'ancienne place d'armes du village. Le boucher logeait au premier étage d'une maison de ville comprenant trois étages et une arrière-cour commune avec l'habitation du 72 rue Théophile Gaubert. Le bâtiment principal mesure 7 m en façade sur la place d'armes, et 10 m de longueur sur la rue Marx Dormoy.

Une autre maison de ville<sup>31</sup>, construite en briques, prolonge de 8 m vers le sud la maison principale à partir de 1921.

Crépie de couleur sombre (Fig. 18), la façade sur rue de la maison principale, est rehaussée de corniche et de bandeaux en plâtre encadrant les fenêtres. Un faux chaînage d'angle et un encadrement de porte en plâtre imitant les carreaux en pierre de taille confèrent un goût petit bourgeois à cette façade sur rue.

La façade sur cour est simplement enduite de plâtre blanc, matériau emblématique du style briard (Fig. 19).

On pénètre dans la maison (en 2011, date de notre intervention) par une porte à droite (à l'ouest) du local commercial (Fig. 18 et 20).

Un couloir dont le sol est revêtu de tomettes hexagonales en ciment rehaussées de motifs géométriques en trompe-l'œil (Fig. 21), dessert la boucherie et le logement. D'usage fréquent dans la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> s., ces matériaux connaissent un fort engouement vers 1880.

Le salon de 15 m<sup>2</sup> est localisé dans le quart sud-ouest du rez-de-chaussée, en arrière de la boucherie. Une porte et une fenêtre sur cour côté sud assurent



Fig. 19 : La façade arrière de la maison de ville occupée par le boucher. Une construction de briques, datée de 1921, recoupe et masque son quart sud-est (© Cliché Jean-Yves Dufour, Inrap).

lumière et chaleur au salon. Contre sa paroi ouest, une cheminée<sup>32</sup> en marbre noir, large d'1 m, répond au modèle courant de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> s.

Les caves construites à l'époque contemporaine occupant tout le sous-sol, il semble que toute la maison soit datable de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> s. *A priori*, rien ne subsiste de la maison de Nicolas Glerot, vigneron, qui habite cette parcelle fin XVIII<sup>e</sup> s. Sa maison est d'ailleurs bien frappée d'alignement sur le plan de traverse de Neuilly-sur-Marne en 1785.

Seule la disposition en hauteur et le maintien d'une courette évoquent la maison d'Antoine Decagny, autre vigneron<sup>33</sup> occupant le site en 1819. Au cœur d'un village de tradition vigneronne, la mai-

31. Cette maison de briques, accessible par le 23 de la rue Marx Dormoy, n'est que mentionnée dans cette étude, dans la mesure où elle interfère sur la circulation au sein de la maison principale.

32. Son démontage a montré sa construction sur la voûte des caves, voûte de briques armée de poutrelles en fer. Aucun foyer ou sol plus ancien n'était donc conservé au rez-de-chaussée.

33. Information issue de la matrice cadastrale de 1819, conservée aux Archives départementales.

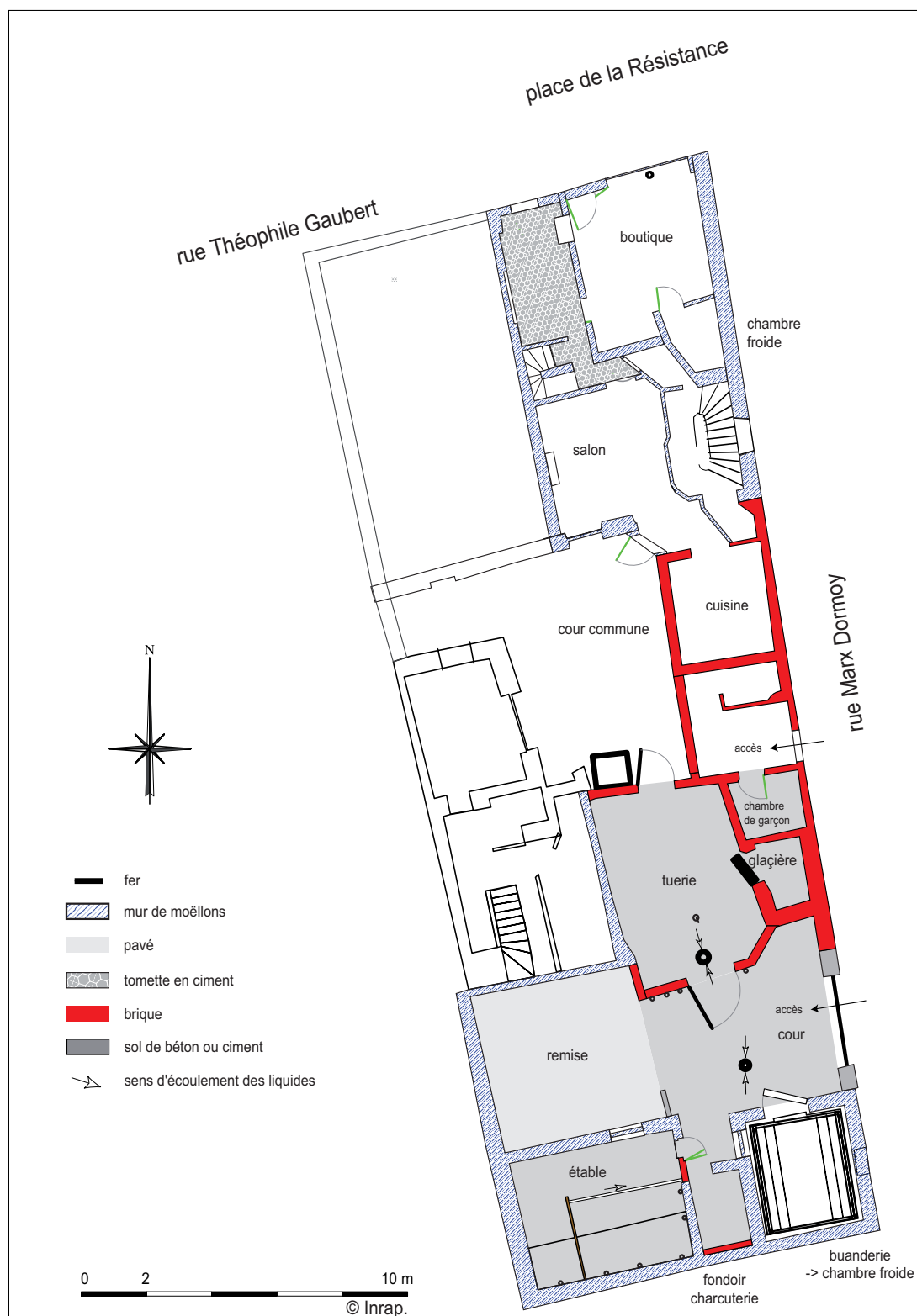


Fig. 20 : Plan du rez-de-chaussé de la boucherie du 74, rue Théophile Gaubert à Neuilly-sur-Marne (© Inrap).



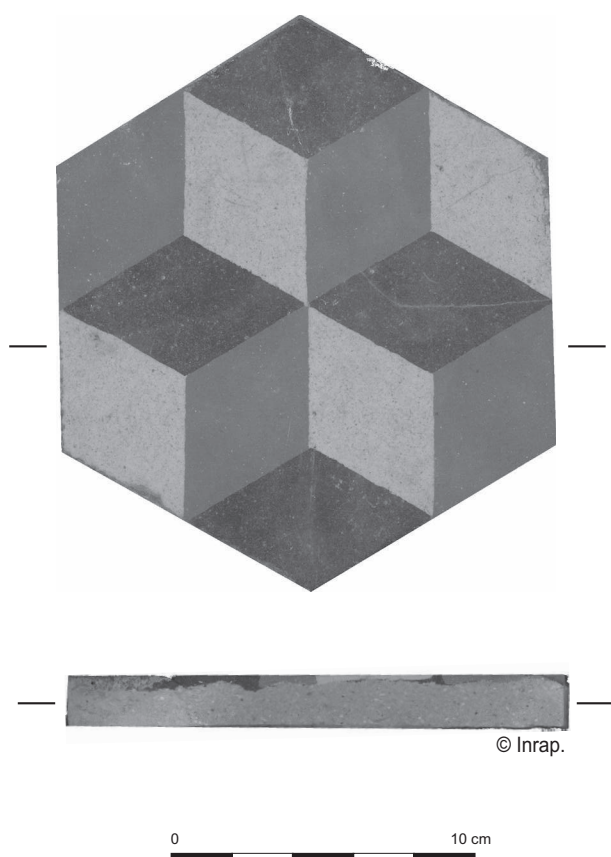


Fig. 21 : Tomette en ciment habillant le rez-de-chaussée (© Inrap).

son étudiée accueille un artisan et des logements de rapport.

Les logements de rapport, construits en 1921 dans les étages de la maison en briques du 23 rue Marx Dormoy, ne sont accessibles que par un escalier créé dans le quart sud-ouest de la maison occupée par le boucher. Sans doute pour cette raison, la cuisine liée au logement du boucher est dès lors accotée à l'angle sud-ouest extérieur de la maison principale, au rez-de-chaussée de la nouvelle construction.

En 2011, cette cuisine n'était conservée que dans son état de 1950-1960. Un carrelage mural montant sur les trois quarts de la hauteur des murs, norme d'hygiène chez les bouchers, rappelle que nous sommes chez un professionnel.

On accède à l'étage par un étroit escalier tournant. Trois chambres sont à disposition de la famille du boucher (Fig. 22). Ces chambres sont simples, parquetées de résineux et équipées d'une fenêtre. Deux d'entre elles étaient chauffées par des cheminées en

marbre noir, modèle standard de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> s. Une quatrième chambre était à l'origine sans doute également occupée par la famille du boucher. À partir de 1921, elle est remaniée pour laisser place à l'escalier permettant l'accès au 2<sup>e</sup> étage et à l'extension édifiée en 1921.

Un bail de location de 1945 nous signale une cuisine au 1<sup>er</sup> étage, et non la salle de bain relativement récente que nous avons observée. Dans la cour commune, une pompe à eau et des toilettes complétaient l'équipement domestique de cette maison de boucher de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> s. Comparativement à maintes habitations urbaines ou villageoises, le logement du boucher de Neuilly-sur-Marne reflète une certaine aisance.

### 3.2. La boutique

La boutique observée est localisée à l'angle des deux rues, c'est-à-dire à l'endroit le plus profitable commercialement. La boutique mesure 3,8 m de large et 5 m maximum de longueur. Elle est exposée plein nord, situation la plus favorable à la conservation de la viande.

L'aménagement final observé est étalé entre les années 1950 et la fin 2000 (Fig. 23).

La façade sur rue est composée d'un muret d'appui pour étal et vitrine, recouvert de marbre blanc.

Les cartes postales anciennes (Fig. 24) montrent que la boucherie n'était fermée que de grilles, et la viande simplement protégée de la lumière de la rue par de grands rideaux. Un poteau métallique est positionné au centre de la vitrine. Cet élément d'architecture nous rappelle à nouveau que nous sommes bien dans une construction d'origine de la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> s.

Rappelons qu'aux termes de l'Ordonnance de police du 15 novembre an XI, il ne doit y avoir niâtre, ni cheminée, ni fourneau dans les étaux, et leur fermeture sur rue consiste en grille à barreaux de fer (*Nouveau manuel complet...* : 30)

Dans son état final, la boutique présente un sol revêtu de petits carreaux jaunes, avec un pourtour de petits carreaux marron-brun sur 1 m de largeur. La jonction sol-mur est tapissée de carreaux incurvés pour faciliter le lavage.

Les murs sont revêtus de carreaux de céramique<sup>34</sup> plus larges. Entre 90 et 120 cm de hau-

34. Carreaux de 11 cm de côté.

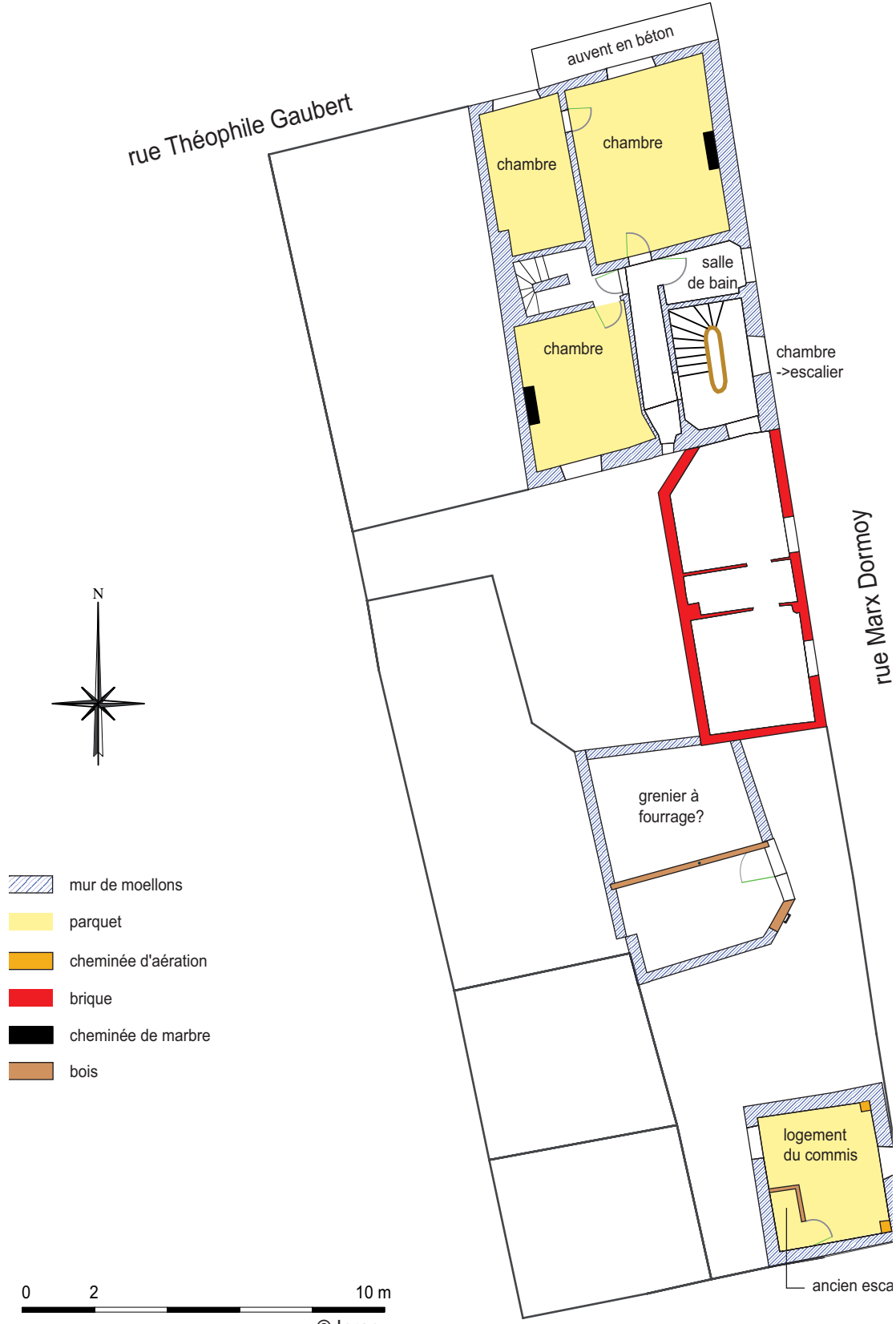


Fig. 22 : Plan du premier étage de la boucherie du 74, rue Théophile Gaubert à Neuilly-sur-Marne (© Inrap).



Fig. 23 : La devanture de la boucherie en 2003 (© Inrap).

teur, les pans est et sud de la boutique sont tapissés de petits (2 cm de côté) carreaux couleur bordeaux, signalant les emplacements des billots.

La boutique est équipée de nombreuses étagères et de très nombreux crochets à viande (en fer puis en inox) suspendus aux parois et au plafond. Dans l'angle sud-est de la boutique, une porte et un portillon donnent accès à une chambre froide en ciment, chambre lardée de quantité de barres à dent de loup (Fig. 25).

Pour conclure avec un regard d'archéologue, la boutique du boucher présente des matériaux précis : abondant revêtement mural utilisant pour partie la couleur rouge et/ou bordeaux, présence d'étaux en marbre et de nombreux crochets en métal. Outre des restes osseux liés à la découpe, ces matériaux devraient pouvoir être retrouvés archéologiquement, et participer à la reconnaissance de boucheries anciennes.

### 3.3. Les bâtiments utilitaires de la boucherie

Une courette, réduite à une quarantaine de mètres carrés en 2011, sépare le logement de l'artisan de ses bâtiments utilitaires. Avant son lotissement, la cour commune avec le 72 de la rue Théophile Gautier, devait mesurer 11,65 x 7,6 m (6 x 4 toises) soit 89 m<sup>2</sup>.

La cour est pavée de grès. Un point de pompage d'eau s'y trouvait, tardivement remplacé par une citerne en métal.

L'abattoir, autrement appelé tuerie, est localisé du côté sud de la cour (Fig. 26). L'abattoir est de plan pentagonal irrégulier, long de 4,6 à 6 m et large de 3,8 à 4 m dans-œuvre, soit une surface voisinant les 24 m<sup>2</sup>. Ces murs sont épais de 26 cm, construits de briques, enduits de ciment. On y accède par deux grandes portes en fer à un seul vantail. La porte côté sud, servant au bétail est large d'1,5m, tandis que la porte nord, servant aux hommes transportant les quartiers, n'est plus large que d'1 m.

Le sol de la tuerie est un épais béton (> 30 cm d'épaisseur) recouvert d'une couche de ciment.

Un anneau en fer, d'un diamètre de 13 cm est puissamment scellé au sol à 1,6 m de la porte sud. Cet anneau servait au maintien, tête abaissée, des animaux prêts à recevoir le coup de merlin (cf. la gravure tirée de l'Encyclopédie, jointe à la figure 26).

Un mètre au sud, une grille signale un puisard ou égout pour l'évacuation des humeurs et eaux de lavage.

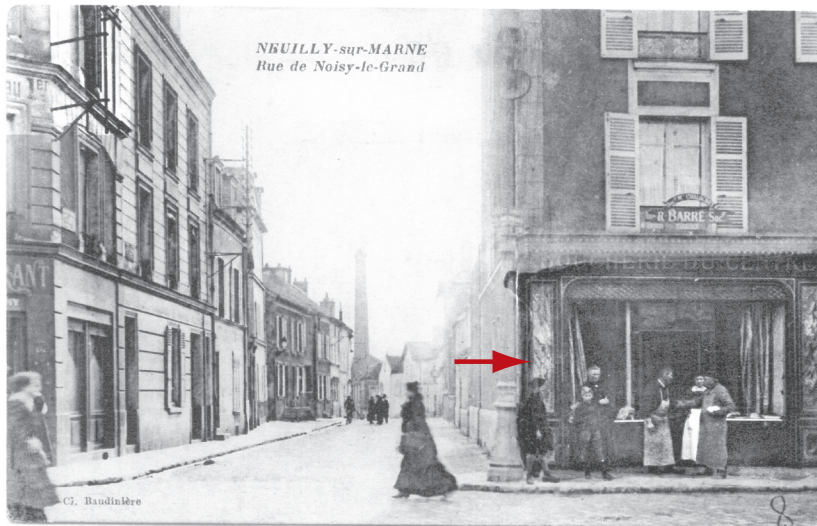
Un épais sol en pente légère, équipé d'un ou de deux anneaux métalliques et d'une cuve, d'un puisard<sup>35</sup> ou d'un égout sont les installations d'un abattoir que l'on peut s'attendre à retrouver comme vestiges archéologiques. Ces installations étaient également présentes sur le site d'Orly. Elles sont pleinement constitutives d'une boucherie.

Dans les murs sont scellés, vers 1 m de hauteur, quelques anneaux d'attache pour tenir les animaux ; vers 1,8 ou 2 m de hauteur, les murs sont hérissés de barres à dents de loup et de grandes dents, saillantes de 0,6 à 0,7 m, destinés à suspendre les fressures.

Parmi le mobilier *in situ*, signalons un jontier ou banquetelet, petit banc (Fig. 27) pour dépouiller veaux et moutons, un buffet garni d'accessoires d'emballage et de nettoyage, deux balances, une gazinière, une

35. Durant les sondages ouverts en 2013 à l'emplacement de la boucherie, un puisard daté du XIX<sup>e</sup> s. a bien été observé dans la première cour commune ; l'approche du sol sous la tuerie était par contre trop partielle.





Carte postale ancienne faite sur un cliché de Baudinière. Le boucher et la bouchère parlent avec un client devant la devanture de la boucherie du centre, ancienne maison Chalochet, R. Barré Suc[cesseur]. Une dame traverse la route de Noisy (aujourd'hui avenue Marx Dormoy), un pêcheur remonte à vélo. En arrière plan une cheminée de la compagnie des eaux.



Carte postale des éditions Blanchard, composée le 7 août 1928. Grande chaleur. Au sud (à gauche) de la place d'armes, le boucher a tiré ses grands rideaux blancs à bandes rouges. Le quincailler exhibe ses marchandises : lessiveuses, etc..



Au sud (à gauche) de la place d'armes, le boucher en casquette, pose avec deux clientes. Trois enfants posent également devant la voiture du ramasseur de tonneaux consignés. Le quincailler annonce l'année de fondation de sa société : 1848. Le tramway suggère que nous sommes bien dans une petite ville, et non plus un village.

Fig. 24 : Trois vues successives de la boucherie (collection et commentaires de René Brenu).



scie à os et un grand billot. Le prix de l'équipement était-il inclus dans les indemnités liées à une fin de bail prématurée, et à l'expropriation ? Toujours est-il, que le boucher est parti en 2003, en laissant tous ses outils, sauf ses couteaux. Le statut bien à part des couteaux est ainsi nettement marqué.

Sous le plafond, deux rails métalliques servaient au déplacement des carcasses et quartiers les plus lourds. L'une des poutrelles du plafond se démarque par une section plus importante (20 x 20 cm) et un anneau destiné au levage des carcasses. Ces renforts de la poutraison sont un élément fonctionnel caractéristique des lieux d'abattoir (Fig. 28).

Le grand côté oriental de la tuerie est flanqué d'une glacière de plan trapézoïdal (1,1 à 1,3 m x 3 m). Les parois de la glacière sont épaisses de 40 cm, cimentées. Selon nos informateurs (témoignage 3), c'est la présence en façade d'un guichet (petite porte) en position très haute, qui définit ce lieu comme une glacière ; le guichet servait à enfiler les pains de glace contre le plafond de la glacière. Dans un second temps, une alimentation électrique est venue transformer cette ancienne glacière de boucherie en chambre froide.

Rappelons les fortes contraintes climatiques liées à la conservation de la viande : quatre jours en hiver, deux en été, trois jours au printemps, un peu moins pour le veau et le mouton. Un temps orageux corrompt toute viande en une demi-journée (*Nouveau manuel complet...* : 20).

Au sud de l'abattoir, une cour dessert deux étables, un échaudoir et une seconde chambre froide.



Fig. 25 : Vue intérieure de la chambre froide accolée à la boutique  
(© Cliché Jean-Yves Dufour, Inrap).

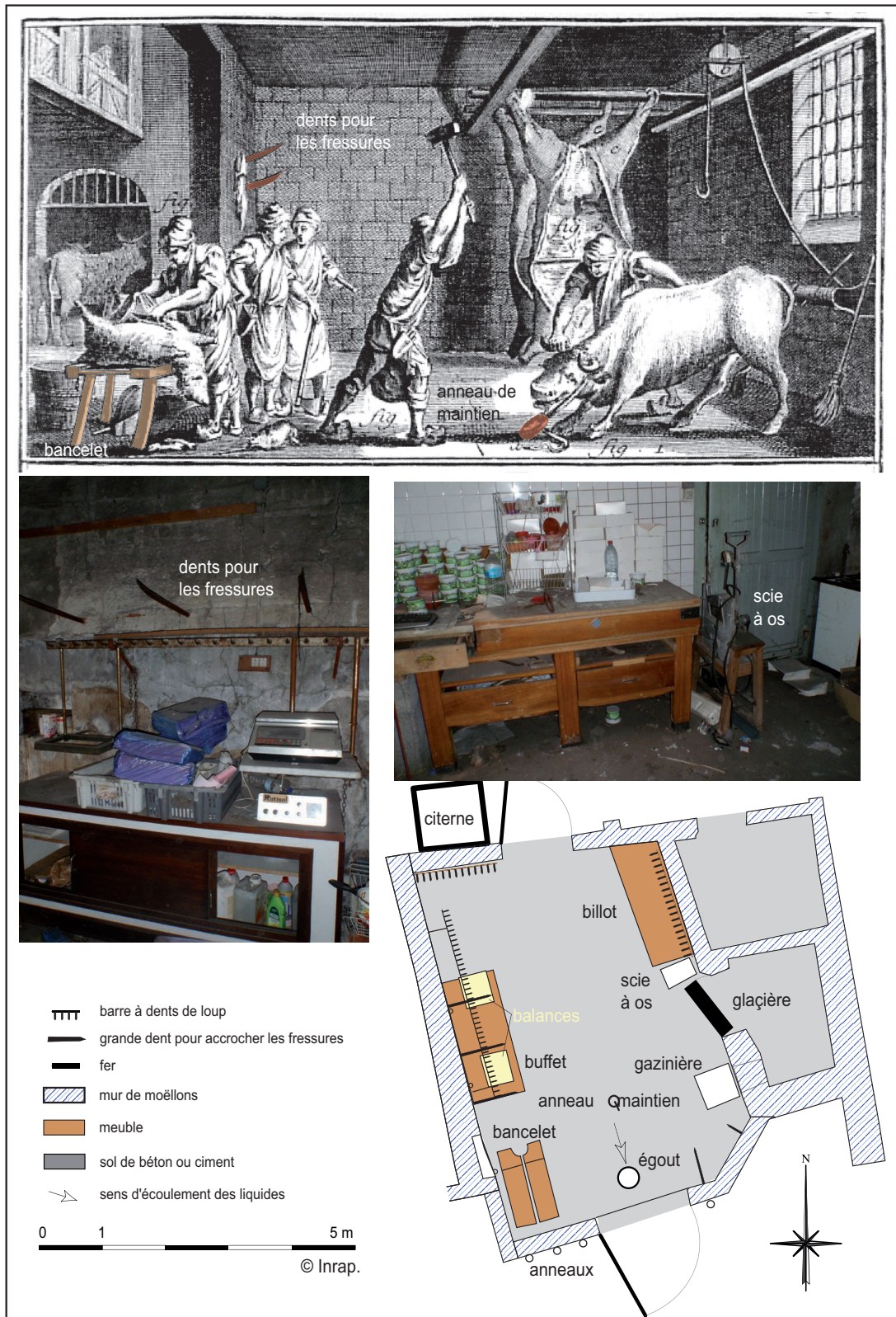
#### IV. Motif

*Que le sang & les immondices des bestiaux, qui coulent des Tueries, & se repandant dans les rues de la Ville, y causent une infection insupportable, corrompent l'air, & ruinent la santé des habitants.*

#### Réponse

*Que suivant les ordonnances & les reglemens de police, il doit il y avoir des grilles de fer, dont les ouvertures sont fort serrées & fort étroites, qui empêchent qu'il en sorte aucunes immondices ; qu'aussitôt que le sang est sorti du corps des bestiaux, il se congele & ne coule plus, que les bouchers rassemblent ce sang, & les autres immondices qui sortent des bestiaux dans un puisard, qui est au milieu de leur Tueries, & envoient le tout dans des tines ou baquets sur leurs chevaux, aux voyries qui leur sont marquées en des lieux écartez, hors les Faubourgs ; & après que cela est enlevé, ils font jeter plusieurs seaux d'eau sur le pavé de leur Tueries, qui prend la teinture du sang ; que c'est cette eau rousse, & rien autre chose qui passe par leurs grilles, & que l'on voit couler dans quelques rues, sans qu'il en sorte aucune puanteur, & qu'enfin ils ont eux-mêmes un notable intérêt d'entretenir très-propres tous les lieux de leurs boucheries, pour y conserver leurs chairs, qui autrement s'y corromproient.*

Delamare, *Traité de la police*, 1722, Tome second, Livre V, titre XX, Des bouchers ; arrêt du Conseil d'Etat de 1670



**Fig. 26 :** Plan de la tuerie de la boucherie du 74, rue Théophile Gaubert à Neuilly-sur-Marne. Comparaison avec la gravure d'une tuerie tirée de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert (© Inrap).





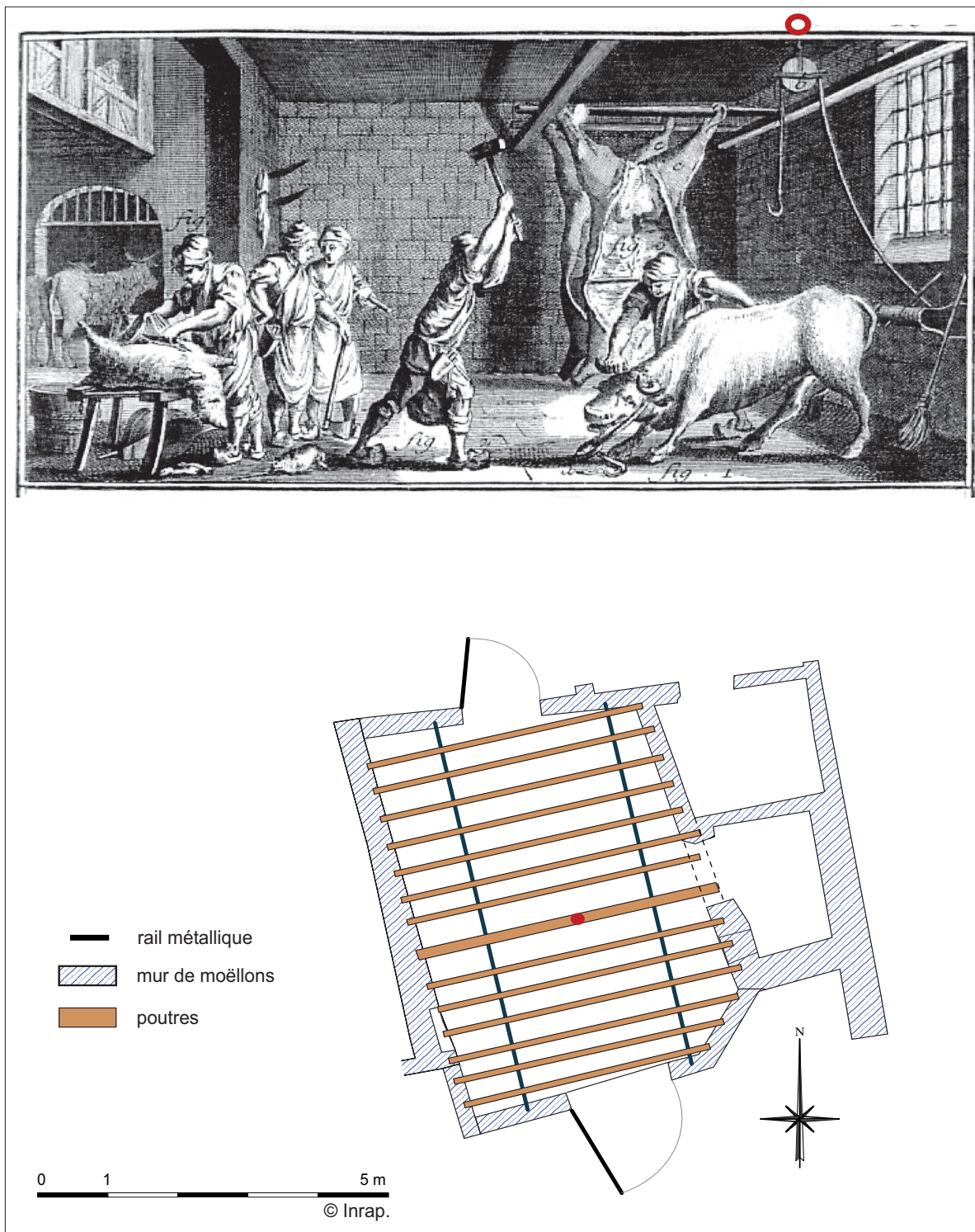


Fig. 28 : Plan des poutres au plafond de la tuerie du 74, rue Théophile Gaubert à Neuilly-sur-Marne. Comparaison avec la gravure d'une tuerie tirée de l'Encyclopédie de Diderot et d'Alembert (© Inrap).



– *La cour et la remise du boucher (Fig. 20)*

Le bétail accédait sur pieds aux locaux du boucher par une large porte charretière ouverte sur la rue Marx Dormoy. Une cour particulière de 24 m<sup>2</sup>, réservée à l'usage de la boucherie, présente un sol cimenté et une bouche d'égout. Sur les parois extérieures de l'abattoir, quatre anneaux permettent d'attacher des animaux.

Sous la toiture récente, des rails métalliques équipés de chariots rayonnent au-dessus et de part et d'autre de la cour. Comme dans l'abattoir, la remise ou la chambre froide, ces rails servent à suspendre les carcasses pour les travailler, les déplacer ou simplement les laisser ressuyer.

L'ouest de la cour est occupé par une remise de 24 m<sup>2</sup> (4,8 x 5 m), vraisemblablement pavée sur toute sa surface. Dans l'angle nord-ouest, le mur de moellons enduit de plâtre montre des traces de cornes de bovidés à 1,4 m de hauteur. Cet espace aurait donc partiellement servi d'étable, avant de servir de remise. Une grande table de découpe, placée le long du mur nord, nous confirme le caractère polyvalent de cette remise. Sous sa toiture à double pans, des rails métalliques signalent encore la suspension de carcasses et demi carcasse de viande.

À l'origine, une porte large d'1 m reliait directement la remise à l'étable localisée au sud-ouest de la cour.

– *L'étable (Fig. 29)*

Une porte bœillière, large d'1,65 m et haute de 2,33 m (soit 5 x 7 pieds), permettait aux bestiaux d'accéder depuis la cour à une étable de 24 m<sup>2</sup>. Un bat-flanc en bois isole le tiers ouest de l'étable, sans doute pour le cheval du boucher. Comme tout artisan, le boucher doit se déplacer pour aller acquérir du bétail, ou encore faire ses tournées de vente. Les anneaux d'attache indiquent un bétail stabulant tête contre les murs sud et est. Le sol bétonné est en légère pente vers une rigole d'évacuation des urines. La stabulation même temporaire de bétail suppose la présence d'une fosse ou d'un tas de fumier qui devait se trouver dans la cour.

Le mur sud montre quelques traces d'arrachement d'un râtelier. À 2 m de hauteur, une poutrelle métallique soutenait sans doute un modeste plancher pour de la paille et/ou du foin.

Une charpente à ferme simple soutient la toiture de cette petite étable de boucher en milieu villageois.

Accessible depuis la cour privée par des échelons en fer scellés dans les murs, un grenier à fourrage, (Fig. 18, 22 et 30) construit au-dessus de la tuerie, servait à l'approvisionnement du bétail. Ce grenier a le même plan pentagonal irrégulier que l'abattoir sous-jacent, et globalement la même surface de 24 m<sup>2</sup>. Ces parois sont enduites de plâtre blanc. Pour y entrer, deux portes à engranger ont successivement été ouvertes à son angle sud-est. Réalisée dans le pan coupé, la porte la plus récente présente une ouverture trapézoïdale originale.

Un sol de plâtre blanc recouvre toute la surface, sauf la forte poutre destinée à soutenir le levage des carcasses. La hauteur sous poutre faîtière (2,46 m) autorise un stockage maximal supérieur à 35 m<sup>3</sup> de fourrage.

En 2011, dans cet ancien grenier étaient stockés des barres à dents de loup en fer, deux barils en fer aux parois intérieures teintées d'encre bleue, et une cinquantaine de sacs en toile de jute (Fig. 31). Parmi ceux-ci, une majorité de sacs de scories moulues de la société Thomas, des sacs réutilisés pour le stockage de gros sel, des sacs de semences ou de légumes.

L'un des barils était plein de copeaux de liège, peut-être destinés à la fumaison.

– *La chambre froide et le logement de garçon*

Au sud de la cour de la boucherie, une dernière construction de style vernaculaire (cf. Fig. 18 relevé A et Fig. 20) occupe l'angle sud-ouest de la parcelle. Haut d'un étage, ce petit bâtiment de 4 x 4,5 m hors-œuvre présente sur sa façade enduite au plâtre, une fenêtre rectangulaire allongée (111 x 76 cm) placée à 2,1 m de hauteur.

Cette configuration indique clairement une fonction non domestique pour son rez-de-chaussée. La pièce du rez-de-chaussée était à l'origine accessible par une porte (0,9 x 2,44 m) côté ouest.

En 2011, on accédait à une chambre froide par une grande porte (largeur 1,44 x hauteur 2,5 m) ouverte directement sur la cour au nord.

Les parois intérieures sont habillées d'une épaisse couche d'isolant et revêtues de plastique. Un portique métallique supporte nombreux essés et allonges tournantes.



Fig. 29 : Vue de l'étable (© Cliché Jean-Yves Dufour, Inrap).

Un charriot à carcasse, des clayettes à poulet, ainsi qu'un croc d'abattoir sont les derniers outils abandonnés en 2003 par le boucher.

La fenêtre observée en façade n'est plus visible ni utilisable pour la chambre froide. Sa fonction d'origine ne s'explique que par les données archivistiques et les observations réalisées à l'étage de ce bâtiment.

On accédait originellement à l'étage par un escalier, sans doute une échelle de meunier, localisé dans l'angle sud-ouest du rez-de-chaussée. Cet escalier a disparu, mais sa cage subsiste à l'étage. La pièce observée à l'étage mesure (3,15 x 3,8 m) ; déduction faite d'1,4 m<sup>2</sup> réservés pour l'escalier, 10,5 m<sup>2</sup> étaient donc consacrés à une chambre, haute sous poutre de 2,85 m. Le sol est planchéié, les murs enduits de plâtre blanc. Côté est, une fenêtre ouvre sur la rue. La présence de porte-manteaux et de barres à dents de loup utilisées comme crochets à suspendre, d'étagère et d'une alimentation électrique achèvent de conférer à cette pièce le caractère d'un habitat pour une personne de modeste condition.



Fig. 30 : Vue du grenier à fourrages au dessus de l'abattoir (© Cliché Jean-Yves Dufour, Inrap).

Le bail de 1945 nous indique qu'elle sert de logement pour un garçon (-boucher).

Une charpente à ferme simple soutient la couverture de tuiles mécaniques de ce modeste habitat.

Dans les angles nord-est et sud-est de cette chambre, deux cheminées d'aérage boisselées<sup>36</sup> rendent compte de la nécessité d'aérer fortement la pièce du rez-de-chaussée, avant son utilisation comme chambre froide. Le bail de 1945 mentionne une buanderie à cet emplacement, (mention déjà faite dans un acte de vente de 1923), ce qui explique la présence de cheminées d'aérage, d'une fenêtre haute sur rue, et d'une cage pour clore le modeste escalier et protéger l'étage des vapeurs nauséabondes.

Rappelons que les vêtements de travail portés par les bouchers sont susceptibles de transporter des éléments pathogènes ; ces tenues demandent un lavage particulier, tout comme certains de leurs outils. Les bouchers se protègent avec des tabliers, plusieurs dizaines par famille, et des guêtres, efficaces contre les jets de sang ; ils transportent la viande dans des draps, aussi le linge est une part non négligeable de leurs avoirs professionnels (Lemaitre 2004).

Enfin nous notons à l'étage, côté nord-ouest, face à l'étable, une petite porte (largeur

36. Les boisseaux en terre cuite mesurent 32 x 28 cm et sont enduits extérieurement de plâtre blanc.





© Clichés Jean-Yves Dufour, Inrap.

Les scories Thomas, ou scories de déphosphoration sont des déchets de fabrication de la fonte à partir de minerai de fer phosphoreux selon le procédé Thomas, utilisés comme engrais phosphaté. Elles étaient couramment utilisées par les éleveurs pour le chaulage des prairies permanentes. Le chaulage doit permettre au sol des prairies permanentes de présenter des caractéristiques physiques, chimiques et biologiques permettant une production quantitative et qualitative optimale des prairies fourragères. (scories Thomas <http://www.larousse.fr/archives/agricoles/pages/512>)

Un sac d'engrais de Roubaix a également été observé.

Ces sacs ont pu dans un second temps servir au stockage brut de gros sel, comme en témoigne les nombreux cristaux encore collés aux parois internes de plusieurs sacs. Un sac de sel de la société Solvay et Cie a par ailleurs été trouvé. Fondée en Belgique en 1863, la Société Solvay & Cie devient, à la fin du XIXe siècle, une référence mondiale de l'industrie chimique, en produisant 95% de la production mondiale de soude. Cette société belge exploite largement de Bassin salifère lorrain et commercialisait sans doute du sel pour l'élevage. Les bouchers utilisaient aussi le sel pour la salaison des chairs, et la conservation du cuir.

Outre un achat d'engrais et de sel, les sacs témoignent d'acquisitions de semences en provenance de Picardie ou du port de Rotterdam, de pommes de terre d'Algérie, d'haricots blancs du Michigan, du riz brun d'Arkansas et de farine de maïs d'Argentine. Prudence toutefois, il est difficile de savoir si ces sacs contenaient bien des légumes entrant dans les préparations culinaires du boucher, où s'ils étaient simplement réutilisés pour le transport d'engrais ou de sel.

Considérés comme du mobilier ethnographique plus qu'archéologique, ces sacs témoignent de l'ouverture d'un boucher de village, aux produits industriels, chimiques ou agro-alimentaires issus de l'économie mondiale. Les murs ne nous en apprennent pas tant.

Fig. 31 : Sacs en toile de jute stockés dans un grenier du boucher (© Cliché Jean-Yves Dufour, Inrap).

Anc<sup>re</sup> Maison **LIMOSIN-PETIT**  
Fondée en 1832

**G. CHALOCHE**  
Successeur

74, Rue de Paris, NEUILLY-S-MARNE  
(Seine-et-Oise)

VIANDE DE 1<sup>re</sup> QUALITÉ  
FILETS & FAUX FILETS  
SPÉCIALITÉ DE PRÉS SALES

Vendu à M. *24* *1.5* *120* *24* *36* *19*

	K	Gr.	Poinçons	N.	Fr.	C.
Boeuf						
Veau						
Mouton						
Filet						
Faux-filet						
Abats						
<b>SATISFAIT</b>						
<b>24 JUIL 1911</b>						
<b>Tripes à la Mode de Caen</b>						

© Archives Municipales.

**BOUCHERIE CENTRALE**

Anc. Maison CHALOCHE

**R. BARRE, Succ<sup>r</sup>**

74, Rue de Paris, NEUILLY-sur-MARNE

Vendu à M. *Mairie de Neuilly-sur-Marne*

Le *19* 1911

	Le	1911	Poinçons	N.	Fr.	C.
117 bon de 1 kg.						
41 - 2 kg.						
51 - 2 kg.						
1 bon de grande						
12.500						
<b>Total</b>						
<b>271.70</b>						

**Abattoir particulier**

**TRIPERIE FINE**

**BOUCHERIE DU CENTRE**

Ancienne Maison LAFOLIE

**Emile VANOYCKE**  
Successeur

74, Rue de Paris  
NEUILLY-sur-MARNE (S.-&-O.)  
Téléph. : NEUILLY-sur-MARNE 0-79

MAISON DE CONFIANCE - TRIPES A LA MODE DE CAEN - Bouillon et Boeuf

Doit M. *Mairie Neuilly-sur-Marne*

Le *19* 1911

	S	C	Le	1911	25-6-38
<i>114 Kgs pot au feu x 140 = 15960</i>					
114					
140					
486					
114					
15960					
<b>Total</b>					
<b>15960</b>					

**mandaté le 9 SEP 1952**  
exercice 1952, Art. 8. 8.8  
N° *290* F° *15960*

Fig. 32 : Trois factures de la boucherie du centre de Neuilly-sur-Marne (© Archives Municipales).



0,75 x hauteur 1,34 m) à volet<sup>37</sup> qui peut suggérer une ancienne fonction de grenier à fourrage pour cet espace.

Entre la buanderie (transformée en chambre froide) et l'étable, le faible espace (2,66 x 1,55 m) disponible est aménagé en une pièce dont la fonction reste à définir.

Le sol et les parois sont cimentés. Un meuble de cuisson (à gaz) occupe le quart sud de ce faible espace. Une table en inox, large de 50 cm, couvre tout un long côté de la pièce. La présence de trois terrines en terre cuite et d'un cuiseur suggèrent une fonction de charcuterie pour cette petite pièce en appentis éclairée et ventilée par un vasistas.

Cet espace a pu aussi tout simplement servir de fondoir pour les graisses. C'est l'hypothèse donnée par l'un de nos informateurs<sup>38</sup> (témoignage 3), qui désigne ce lieu pour y "faire du flambart".

"Flambeaux ou flambart, ..., sont toutes les graisses qui se tirent des chairs qui en ont trop, & que l'on dégraisse ; ce qui arrive ordinairement chez les rôtisseurs & chez les cuisiniers ; & ces graisses se fondent avec celles qui tombent des viandes que l'on fait rôtir, & se vendent aux pauvres gens. L'usage les a peut-être fait nommer ainsi, parce qu'en effet les rôtisseurs s'en servent ordinairement dans de grandes lampes, qui sont prôches de leurs hastiers, & qui jettent une grosse flamme, dont leurs Atres & leurs boutiques sont éclairées ; que les Cuisiniers aussi-bien que les mêmes rôtisseurs s'en servent aussi quelquefois pour ranimer l'ardeur du feu, & le faire flamber." (Delamare, *Traité de la police*, 1722, Tome second, Livre V, titre XX, Des bouchers, chapitre IX).

### 3.4. Les données archivistiques sur la boucherie à Neuilly-sur-Marne

À Neuilly-sur-Marne, à la fin du XVIII<sup>e</sup> s., en dehors des grands domaines du village, c'est le boucher Chéret qui possède le cheptel le plus im-

portant : 2 chevaux et 20 moutons gras. (Cherel et Inglin 1989-1990 : 73).

La monographie d'instituteurs de 1899 consacrée à Neuilly-sur-Marne (AD Folio 13, p. 5), rapporte que l'élevage est très faible dans la commune ; seuls les nourrisseurs ont des vaches. Les gadoues parisiennes amenées par tombereaux et les engrais chimiques participent à la fertilisation des terres.

Pour l'entretien et l'engrais des bêtes destinées à leur commerce, les artisans bouchers ont toujours utilisé des prés, aussi n'est-il guère étonnant de trouver dans leurs greniers des sacs de produits pour l'amendement des prairies.

Deux abattoirs se trouvaient dans le centre de Neuilly-sur-Marne. Le premier au 4 rue Gambetta, le second rue de Noisy (rue Marx Dormoy depuis 1958), là où nous avons pu l'observer.

Une facture de la boucherie Chalochet<sup>39</sup>, facture acquittée en 1911, signale que la maison Limosin-Petit a été fondée en 1832 (Fig. 32). Par arrêté préfectoral d'octobre 1881, M. Limosin est autorisé à exploiter une tuerie d'animaux, classée par l'administration en 2<sup>e</sup> catégorie.

Parce que les matériaux utilisés pour la construction de la tuerie sont franchement datables du plein XIX<sup>e</sup> s., nous préférons retenir cette date pour dater les aménagements techniques observés en arrière-cour de la boucherie. Les bovins arrivaient à pied jusque dans les années 1940, les moutons par camions.

M. Vanoycke fut autorisé également en 1947 à rouvrir la tuerie. M. Sauvage lui succéda ; il en fut le dernier utilisateur. Ces abattoirs cessèrent toute activité dans les années 1960 (Bulletin de l'Association François-Xavier Donzelot, février 2006, n° 10, p. 43).

La boucherie observée à Neuilly-sur-Marne nous offre donc, en plan et élévation, les derniers feux d'une activité professionnelle qui a gardé un caractère artisanal jusqu'au milieu du XX<sup>e</sup> s.

37. En 2001, on accède à l'étage au moyen d'une échelle par le biais de ce volet.

38. À défaut de pouvoir faire venir les derniers exploitants, retraités en Normandie, nous avons fait visiter les lieux à notre propre artisan boucher, venu accompagné d'un autre boucher retraité ayant travaillé en abattoir. Le but est de recevoir leur lecture technique et professionnelle des lieux.

39. Document conservé aux archives communales de Neuilly-sur-Marne.

En avril 1844, Marie-Joseph Anglerot, veuve d'Antoine Decagny, vigneron à Neuilly-sur-Marne, partage ses biens entre ses trois enfants. L'origine des cours communes est liée à ce partage entre héritiers. À cette occasion<sup>40</sup>, un plan détaillant la fonction et propriété de chaque pièce est réalisé sur un fond de plan extrait du cadastre de 1836 (Fig. 33 et 34).

Sa fille, Marie Adelaïde Antoinette est l'épouse de Victor Petit, boucher.

C'est elle, qui hérite de la majorité des immeubles observés en 2011 par notre travail d'étude sur la boucherie.

Les lieux attribués au couple Petit, sont mentionnés comme tels : étal et chambre à feu sur la grande rue (l'actuelle rue Théophile Gaubert), grand grenier au dessus.

En arrière de cette pièce, est mentionnée une "chambre froide à coucher", cave dessous.

Si les chambres à feu et les chambres à coucher (c'est-à-dire sans feu) sont précisées sur le même plan, on peut légitimement se demander, si la "chambre froide à coucher" mentionnée derrière l'étal du boucher, n'est pas simplement la chambre froide du boucher, mal perçue et incorrectement orthographiée par le clerc de notaire.

Une première cour commune avec ses frères, sépare l'habitation d'une écurie, avec grenier au dessus.

Au sud d'une seconde cour commune avec son frère Louis Decagny, Marie Petit obtient également un toit à porc et une grange, avec grenier dessus.

Rien ne permet de savoir si l'abattage avait lieu dans une des cours communes, ou ailleurs.

En 1881, leur fils Etienne Petit, boucher à Neuilly-sur-Marne, déclare en effet, vouloir continuer à abattre dans la tuerie qu'il occupe depuis longtemps à l'emplacement de l'actuel 64 de la rue Théophile Gaubert. À son décès le 10.2.1886, il est qualifié de "nourrisseur".

En 1881, de nombreux boucher demandent à la préfecture l'autorisation de continuer à se servir des abattoirs particuliers faisant partie de leur exploitation. Le Conseil d'hygiène de l'arrondissement de Seine-et-Oise leur fixe alors les conditions suivantes<sup>41</sup> :

1 – Le sol de la tuerie sera dallé et cimenté à joints imperméables.

2 – Un réservoir en maçonnerie, enduit en ciment de Portland sera établi dans la partie la plus basse pour recevoir les débris, le sang et les eaux de lavage.

3 – Les débris de toutes sortes et le sang devront être enlevés au plus tard le lendemain du jour d'abattage et la tuerie lavée à grande eau.

4 – Dans aucun cas les eaux de lavage ne devront s'écouler sur la voie publique.

5 – Il n'existera aucune communication entre la tuerie et l'étable.

Mr Augustin Limosin, boucher exploitant depuis quarante ans, son commerce rue de Paris à Neuilly-sur-Marne, accepte de se plier à ces normes et obtient de la commune, l'autorisation de continuer à abattre (Fig. 35).

En 1928 et 1934, la maison du boucher<sup>42</sup> est désignée comme suit : " Une cave ; au rez-de-chaussée : boutique, salle à manger sur cour, petite salle sur rue de Paris, cuisine sur rue de Noisy-le-Grand ; un appartement au deuxième étage de deux chambres à coucher, une salle à manger et une cuisine ; une autre chambre à coucher au troisième sur rue de Paris ; water-closets.

Cour commune, abattoir avec deux chambres de garçons au dessus, bouverie et écurie.

Puits avec pompe commune. "

Les preneurs s'engagent entre autres, à entretenir et faire curer l'égout sous l'abattoir, aussi souvent que cela sera nécessaire. La location des meublés garnis est de leur ressort.

<sup>40</sup> Nous remercions Christiane Brenu, membre de l'Association François-Xavier Donzelot, pour son travail archivistique réalisé sur cette boucherie de Neuilly-sur-Marne.

<sup>41</sup> AD Bobigny, tueries Neuilly-sur-Marne, sous série 7M, cote 93/348.

<sup>42</sup> Bail de 1934, de Mr Charles Lafolie, boucher, à Mr Aimé Augy, boucher, pardevant Maître Robitaillie, notaire à Neuilly-sur-Marne.

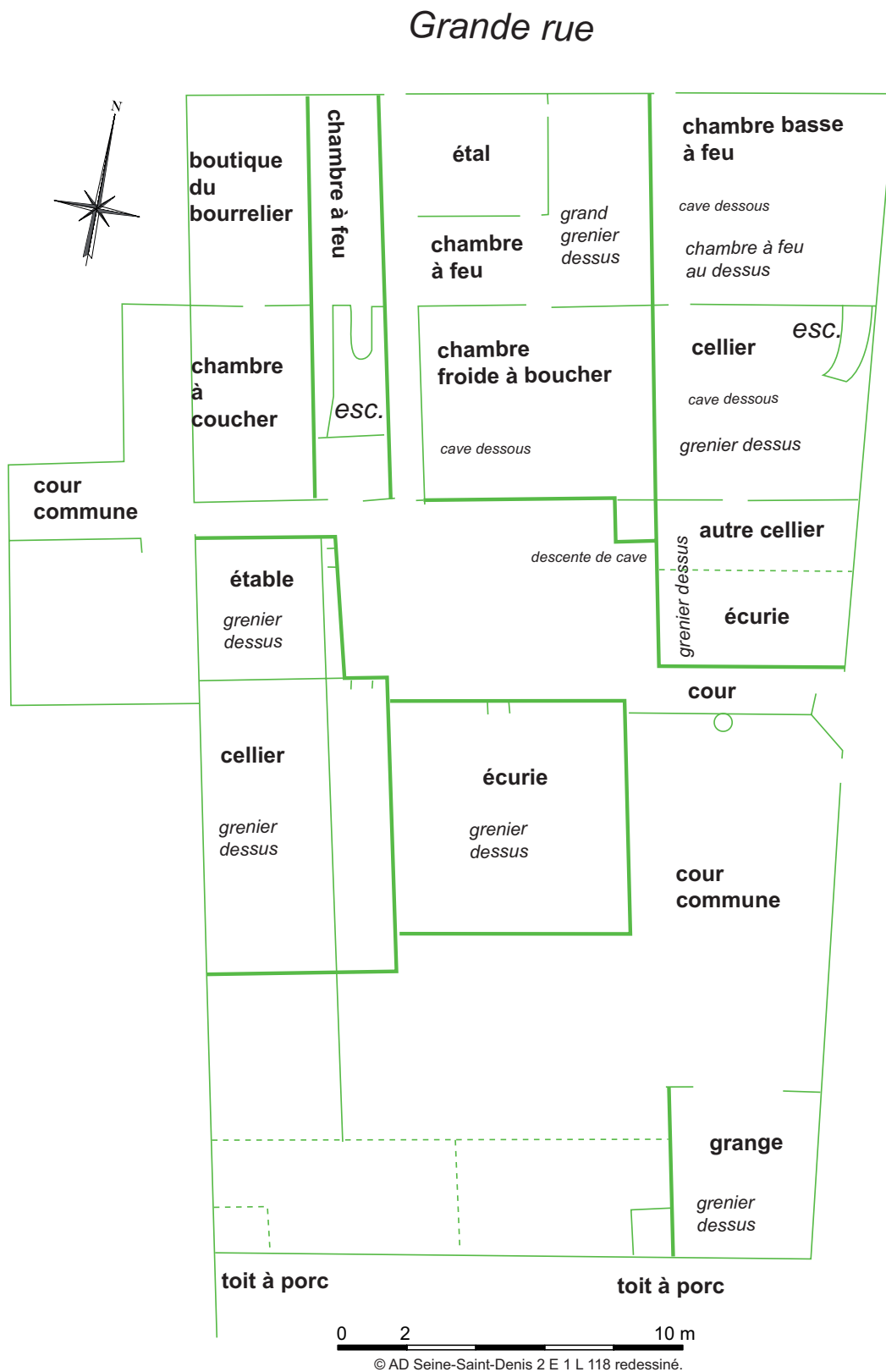


Fig. 33 : Plan de la propriété de Madame Decagny en 1844 (© AD Seine-Saint-Denis 2 E 1 L 118 redessiné).

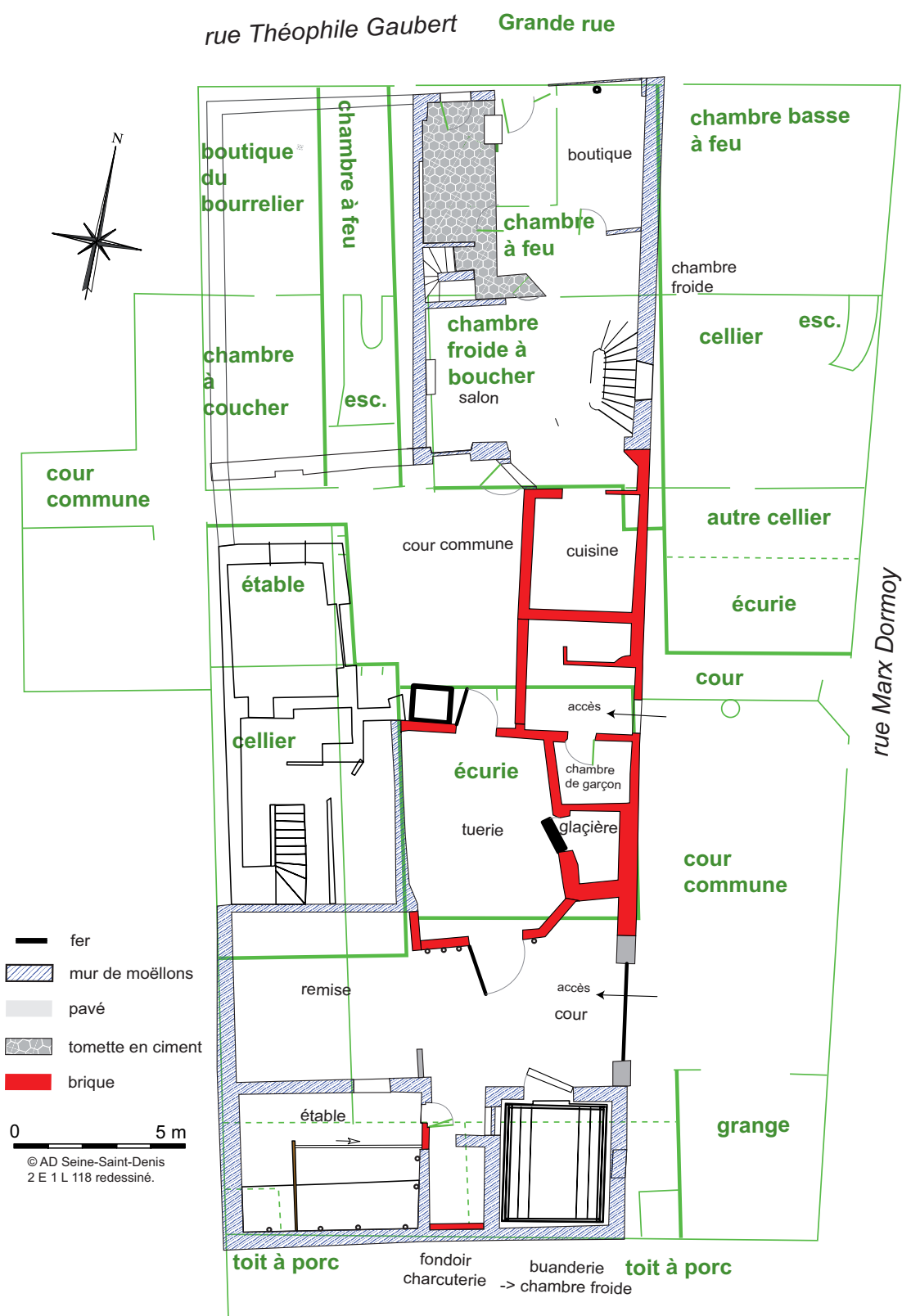


Fig. 34 : Report des vestiges de la boucherie observés en 2011, sur le plan de la propriété de Madame Decagny en 1844 (© AD Seine-Saint-Denis 2 E 1 L 118 redessiné).



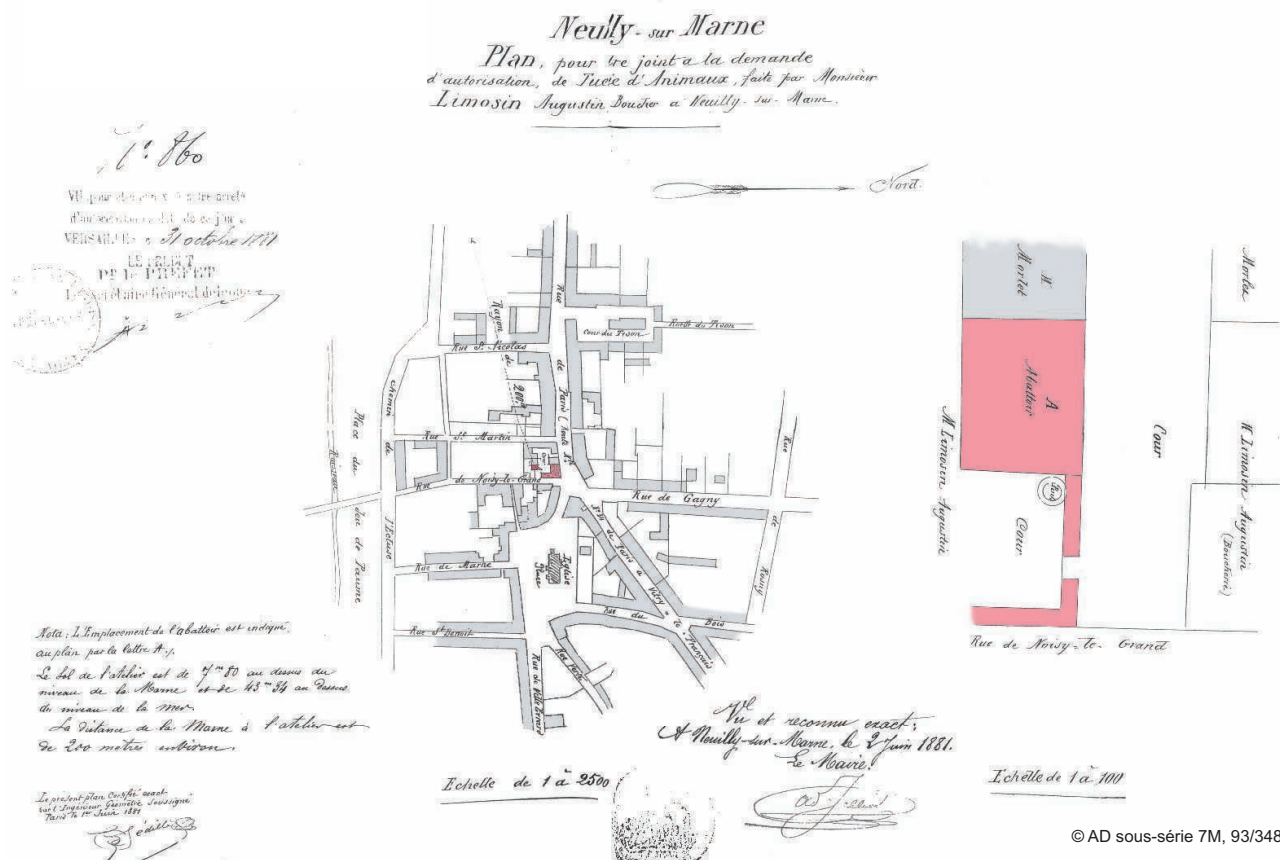


Fig. 35 : Plan joint à la demande d'autorisation de tuerie d'animaux, faite en 1881 par Monsieur Limosin, boucher à Neuilly-sur-Marne. (© AD).

#### 4. MISE EN PERSPECTIVE DE CES ÉLÉMENTS AVEC L'HISTOIRE DE LA BOUCHERIE PARISIENNE

##### Synthèse sur les bâtiments observés à Orly et Neuilly

Dans les deux sites, la maison d'habitation occupée par le boucher se confond avec les autres maisons du village, ou de la ville. C'est une ancienne maison de receveur fiscal à Orly, devenue maison paysanne avant d'être achetée par un marchand-boucher. À Neuilly, c'est une ancienne maison de vigneron, puis une maison de ville à la mode des années 1880, qui pourrait être habitée par n'importe qui.

Si les maisons d'habitation observées ne sont pas caractéristiques, on note néanmoins une tendance à l'utilisation des matériaux " professionnels " dans

certaines pièces : sur-utilisation du carrelage rougeâtre dans la cuisine privée du boucher, réemploi des barres à dents de loup dans le logement du garçon boucher... Ces éléments sont néanmoins modestes. Naturellement, les bâtiments techniques sont bien plus typés.

À l'arrière de la boutique et du logement, les locaux d'exploitation du boucher sont répartis autour d'une cour, qui par maints aspects évoque une petite ferme. La nécessaire présence d'un porche ou d'une porte charretière, l'usage de bâtiments de stabulation et de greniers, sont parmi les éléments traditionnellement rencontrés dans les maisons paysannes, villageoises ou pas.

Les bâtiments documentés se répartissent entre lieux d'élevage ou stabulation (étables, bouverie,

<b>Orly, 13 rue Louis Bonin</b>	surface utile m <sup>2</sup>	<b>Neuilly-sur-Marne, 74 rue Théophile Gaubert</b>	surface utile m <sup>2</sup>
parcelles occupées	307	parcelles occupées	273
		Boutique + chambre froide	22
étable à gros bétail	48	étable	24
grenier dessus	48		
tuerie	15	tuerie	24
grenier dessus	15	grenier dessus	24
fondoir	10,6	fondoir	4
poulailler	38		
		remise	24
		chambre de garçon boucher	12
		buanderie -> chambre froide	12
		cour professionnelle	24
		glacière	4
		cour commune	38

**Fig. 36** : Inventaire des lieux observés en 2011 dans les boucheries d'Orly et Neuilly-sur-Marne.

poulaillers), de travail (tueries, échaudoirs, fondoirs, buanderie), de stockage (remises, greniers, glacière, chambres froides) et de logement des artisans ou de leur personnel.

Hormis les triperies qui n'ont pas été observées, ou simplement pas reconnues, à Orly et Neuilly, toutes ces pièces se retrouvent dans les abattoirs "neufs" construits au XIX<sup>e</sup> s. à Paris.

D'un point de vue archéologique, étables, tueries, remises et glacières sont facilement reconnaissables. Des éléments nous manquent encore pour caractériser archéologiquement, poulaillers, fondoirs et buanderies. D'autres observations sont donc nécessaires (Fig. 36).

La comparaison des espaces utiles observés dans les deux boucheries met en exergue la régularité des divisions de l'espace dans la boucherie de Neuilly ; hormis la cour commune, dont la mesure reste soumise à controverse, les locaux techniques présentent des surfaces de 12 ou 24 m<sup>2</sup>.

Comme celle de toutes les communes de la petite couronne, l'histoire d'Orly et celle de Neuilly, sont depuis le Moyen Âge, liées à celle de la capitale. Paris est le plus grand centre de consommation de l'Europe médiévale et moderne ; son approvisionnement dépend entre autres, d'un contrôle strict de toute la première couronne. Depuis le XIII<sup>e</sup> s., les échanges sont intenses entre Paris et les fermes assises dans sa prévôté (Moriceau 1994 : 68). Dès le XV<sup>e</sup> s., la bourgeoisie marchande ou libérale parisienne se forme un domaine agricole important (MORICEAU 1994 : 86). Pour assurer l'approvisionnement de la grande ville, l'autorité de la lieutenance générale de police de Paris prévaut dans le Valois, la Brie, la Beauce, le Hurepoix et le Vexin français (KAPLAN 1988, chap. I).

Sous l'Ancien Régime, les bouchers parisiens forment une corporation puissante, avec des statuts mis en place dès le XII<sup>e</sup> s. Le nombre d'étaux ne permet cependant pas de cantonner les tueries aux

limites de la ville, le long des rivières. Depuis le XVI<sup>e</sup> s., les édiles parisiens tentent en vain de contrôler les lieux d'abattage des bouchers.

Pour des raisons d'hygiène, le pouvoir regroupe l'abattage parisien dans de grands abattoirs publics périphériques entre 1810 et 1867. L'abattage y est plus réglementé, et l'état sanitaire des bêtes, contrôlé. En 1858, la liberté de boucherie est établie à Paris. Pour la boucherie, le transport des bestiaux en chemin de fer, la construction des Halles centrales par Baltard, l'inauguration des abattoirs généraux de la Villette (1867), la libéralisation du commerce constituent autant de tournants importants pour la profession. (LETEUX 2005 : 7).

L'apparition des bouchers chevalins (1866) s'accompagne également d'un renforcement des contrôles sur les lieux d'abattage.

Outre des conséquences importantes sur le statut des bouchers (LETEUX 2005), la création d'abattoirs destinés à remplacer les tueries *intra muros* provoque la multiplication des tueries particulières à la périphérie des villes. On y conduit les animaux susceptibles d'être refusés à l'abattoir public et leur viande, une fois "parée", "travaillée", entre en ville sous la forme de "viande foraine" (GUILBERT 1992). Cette viande, en raison de son bon marché, répond à la demande populaire toujours plus forte en viande. Le développement de Paris et de sa banlieue au XIX<sup>e</sup> s., rend la fraude tout aussi rentable et beaucoup plus facile en banlieue. Certains maires de banlieue (Belleville, Batignolles, Nanterre,...) récriminent la boucherie foraine non contrôlée (BLANC 1857 : 277), ferment les tueries (Neuilly-sur-Seine, Clichy-sur-Seine), d'autres les ouvrent.

## CONCLUSION

Paris est le premier foyer de consommation de l'Occident aux époques médiévales et modernes. Sa population ne cesse de s'accroître à l'époque contemporaine. La viande étant un produit de première nécessité, son commerce a de tout temps été fortement réglementé.

Outre les fermes-relais disposées sur les grands axes commerciaux utilisés par les troupeaux, de nombreux établissements agricoles franciliens évoluent vers une fonction de nourrissage d'un bétail, pour lequel la demande urbaine ne cesse de s'accroître. Les fermes décrites à Sucy et La Queue-en-Brie ont su s'adapter à ce marché.

Sans préjuger du commerce de la viande à Neuilly-sur-Marne ou Orly au XIX<sup>e</sup> s., c'est bien dans ce

contexte tendu de l'histoire de l'approvisionnement alimentaire de Paris, qu'il faut percevoir et intégrer le développement des boucheries de village. Hors Paris, ces établissements continuent à fonctionner comme des boucheries de l'époque moderne, et peut-être comme des boucheries médiévales. C'est en les décrivant (leur organisation, leurs rejets,...) que nous apprendrons à les identifier parmi nos vestiges archéologiques.

À partir des observations réalisées sur les boucheries de Neuilly et d'Orly, nous proposons de retenir les faits suivants comme éléments participants à l'identification d'une boucherie sur des sites archéologiques (arasés) :

- Sur des sites médiévaux urbains ou villageois, des petites pièces placées en arrière cour, pavées ou dallées et équipées d'un puisard souterrain, pourraient s'interpréter comme les vestiges d'un lieu d'abattage.

- La présence ou la trace, d'un anneau en fer scellé dans un sol en dur, éloigné de tout escalier<sup>40</sup>, peut révéler l'emplacement d'une tuerie.

- Si des porcs et des chevaux étaient traditionnellement logés, non seulement à la campagne, mais aussi dans les villes, l'identification de bâtiments destinés à l'engrais du bétail (notamment bovin et ovin) dans les villes et villages, peut participer à l'identification des boucheries.

- Il en est de même pour les glacières ; cet équipement généralement identifié dans les châteaux, peut se retrouver chez les artisans de maints métiers de bouche qui en ont nécessité.

- Des plaques de marbre étaient fréquemment utilisées pour la présentation / conservation de la viande à une température moindre.

- Comme le rappelle le stockage des sacs retrouvés dans le petit grenier de Neuilly-sur-Marne, la conservation des viandes passe aussi par la salaison ; une surabondance de saloirs, parmi les vestiges céramiques d'un site ancien, pourrait-elle traduire un lieu de boucherie ?

- Enfin, la présence de crochets en fer et de revêtements de sol ou de mur lisses, peut résulter de la démolition de l'étal, des chambres froides, voir de la tuerie.

43. Dans les caves ou celliers, des anneaux fixés dans les murs servent également à retenir les barriques que l'on descend en les roulant sur des rampes.

– À Neuilly, le boucher est parti en laissant tous ses outils, sauf les couteaux : archéologiquement, faut-il s'attendre à trouver des boucheries avec des crochets, et des bouchers avec leurs couteaux ?

Bien sur, ces critères d'identification participent d'une vision culturaliste et régressive. Ils ne mèneront à des résultats significatifs, que si les boucheries médiévales utilisaient la même gamme de matériaux, le même type de locaux,...

Les boucheries étudiées à Orly et Neuilly-sur-Marne disposaient de bâtiments utilitaires (abattoir, étable...) observés dans leur état ancien. Nous avons ici l'opportunité rare de documenter les lieux de l'ensemble de la chaîne opératoire de la boucherie, depuis l'étable d'engrais jusqu'au local commercial. Cette situation est celle des bouchers parisiens jusqu'au début du XIX<sup>e</sup> s. À Paris *intra muros*, la disparition des tueries particulières, entraîne un éloignement entre le lieu d'abattage et le lieu de découpe au détail de la viande. À l'inverse, la banlieue parisienne prolonge des conditions et des techniques bouchères plus anciennes, que celles modifiées de Paris. Cette situation est favorable à l'archéologue, qui doit apprendre à les reconnaître.

## BIBLIOGRAPHIE

BIBAS et CORRARD 1894

Bibas Ed. et Corrard G. - Les maisons-types de la Brie champenoise en 1895, in : de Foville A. (dir.), *Enquête sur les conditions de l'habitation en France*, Leroux, Paris, vol. 2 : 99-124.

BILLY-CHRISTIAN et RAULIN 1986

Billy-Christian F. de et Raulin H. - *L'architecture rurale française, Île-de-France, Orléanais*, Berger-Levrault, Paris, 269 p.

BIXIO 1837

Bixio A. - De la manière d'engraisser les bœufs, in : Bixio A. (dir.), *Maison rustique du XIX<sup>e</sup> siècle*, Tome II, Paris : 481-489.

BIZET 1837

Bizet L. Ch. - Des bestiaux à l'abattoir, du travail et du commerce de la boucherie et des ses conséquences, in : Bixio A. (dir.), *Maison rustique du XIX<sup>e</sup> siècle*, Tome II, Paris : 536-539.

BIZET 1847

Bizet L. Ch. - *Du commerce de la boucherie et de la charcuterie de Paris, et des commerces qui en dépendent, tels que la fonte des suifs, la triperie, etc...*, Paul Dupont, Paris, 537 p.

BLANC 1857

Blanc E. - *Les mystères de la boucherie et de la viande à bon marché*, E. Dentu, Paris, 323 p.

CHEREL et INGLIN 1989-1990

Cherel J. et Inglin S. - : *Neuilly-sur-Marne à la fin du XVIII<sup>e</sup> s.*, 2 volumes tapuscrits, 464 p.

DELAMARE 1722

Delamare N. - *Traité de police*, tome second, seconde édition, chez Michel Brunet, Paris, 848 p. + tables

DELARUE et al. 1980

Delarue, J., Ibergay, G., Poupon, C. & Renaux, D. - *Histoire de la ville d'Orly*, AREM, 271 p.

DEREX 1980

Derech J.-M. - *Le grenier de Paris. Histoire de la Brie, du Multien et de la Goële*, 415 p.

Dictionnaire technologique 1839

*Dictionnaire technologique ou nouveau dictionnaire universel des arts et métiers*, Lacrosse et Cie, Bruxelles, Tome I, p. 37 et 38.

DUFOUR 2012

Dufour J.-Y., Etables à bovins, écuries, bergeries, porcheries. Manuels agronomiques et vestiges médiévaux et modernes en Île-de-France, *Archéopages*, 35 : 60-67.

FANICA 2000

Fanica O. - La production de veau blanc pour Paris. Deux siècles de fluctuations (XVII<sup>e</sup> s. - XX<sup>e</sup> s.), *Histoire et sociétés rurales*, 14 : 105-130.

GUILBERT 1992

Guilbert F. - *Le pouvoir sanitaire, essai sur la normalisation hygiénique [en ligne]* URL : <http://homer.span.ch/~spaw1870/theses/guilbert/index.html>. Consulté le 10 octobre 2013.

KAPLAN 1988

Kaplan S.L. - *Les ventres de Paris : pouvoir et approvisionnement dans la France d'Ancien régime*, Fayard, 702 p.

LACHIVER 1975-1976

Lachiver M. - Sur quelques aspects de la maison rurale en Seine-et-Oise au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle. Nature des couvertures et hauteurs des maisons, *Mémoires de la Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France*, 26-27 : 73-85.

LEMAITRE 2004

Lemaître N. - Le cadre de vie des artisans de bouche parisiens à la Renaissance, in : Gauvard C. et Robert J.-L., *Être Parisien. Actes du colloque organisé par l'École doctorale d'histoire de l'Université Paris 1 Panthéon-Sorbonne et la Fédération des Sociétés historiques et archéologiques de Paris-Île-de-France (26-28 septembre 2002)*, Publications de la Sorbonne, Série " Hommeet société-29 ", et Fédération des sociétés historiques et archéologiques de Paris et de l'Île-de-France, Série " Paris et Île-de-France ", Mémoires, 55, Paris : 251-266.



## LETEUX 2005

Leteux S. - *Libéralisme et corporatisme chez les bouchers parisiens (1776-1944)*, thèse d'histoire de l'université de Lille 3, 610 p.

## MERCIER 1782

Mercier L. S. - *Tableau de Paris*, III, 141 p.

## MORICEAU 1994

Moriceau J.-M. - *Les fermiers de l'Ile-de-France. L'ascension d'un patronat agricole (XV<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle)*, Fayard, 2<sup>e</sup> édition, 1994, 1069 p.

## Nouveau manuel complet 1856

*Nouveau manuel complet de la boucherie taxée ou code des vendeurs et acheteurs de viande*, Librairie encyclopédique de Roret, Paris, 198 p.

## PIERRE 1998

Pierre E. - *Amour des hommes – Amour des bêtes. Discours et pratiques dans la France du XIX<sup>e</sup> s.*, thèse de doctorat de l'université d'Angers, 3 vol. 758 p. + 154 p. d'annexes

## WATTS 2004

Watts, S. - Boucherie et hygiène à Paris au XVIII<sup>e</sup> siècle, *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 51-3 : 79-103.

## Autre source

Témoignage 1 : enquête orale menée auprès du propriétaire et dernier exploitant de la ferme des Murets à La Queue-en-Brie (Val-de-Marne).

Témoignage 2 : entretien avec Mme Coat Aimée, sœur du dernier exploitant. Cette famille d'agriculteurs a quitté les Côtes d'Armor dans la décennie 1930, pour s'installer à Sucy-en-Brie.

Témoignage 3 : entretien lors de la visite de la boucherie de la rue Théophile Gaubert à Neuilly-sur-Marne, réalisée avec trois bouchers professionnels.